PIASTRE ELETTRICHE
ELECTRIC PLATES
PLATTEN-ELEKTROKOCHHERD
PLAQUES ÉLECTRIQUES
PLANCHAS ELÉCTRICAS

090PE4 - 190PE4
191PE4E

MANUALE D’USO E INSTALLAZIONE
USE AND INSTALLATION MANUAL
BEDIEN- UND INSTALLATIONSHANDBUCH
MANUEL D’UTILISATION ET D’INSTALLATION
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN

Italiano **IT**

English **GB**

Deutsch **DE**

Français **FR**

Español **ES**

Ed. 0 09/2008

CE 3068021

C139615101.fm

INDICE

	rif.	capitoli	pag.
1ª PARTE 	1	INFORMAZIONI GENERALI	2
	2	INFORMAZIONI TECNICHE	3
	3	SICUREZZA	6
	4	USO E FUNZIONAMENTO	7
	5	MANUTENZIONI	11
	6	GUASTI	13
2ª PARTE 	7	MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE	14
	8	REGOLAZIONI	20
	9	SOSTITUZIONE PARTI	20
		ALLEGATI	I÷XIII

INDICE ANALITICO

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Per rintracciare facilmente gli argomenti specifici di interesse, consultare l'indice analitico posto all'inizio del manuale.
Questo manuale è diviso in due parti.

1ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari eterogenei, cioè gli utilizzatori dell'apparecchiatura.

2ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari omogenei, cioè tutti gli operatori esperti e autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare e demolire l'apparecchiatura.

Mentre gli utilizzatori devono consultare solo la 1ª parte, agli operatori esperti è dedicata la 2ª parte. Essi possono leggere anche la 1ª parte per avere, se necessario, una visione più completa delle informazioni.

SCOPO DEL MANUALE

Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista.
Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso. Queste informazioni sono fornite dal Costruttore nella propria lingua originale (italiano) e possono essere tradotte in altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.
Un po' di tempo dedicato alla lettura di tali informazioni, permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.
Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.
Per evidenziare alcune parti di testo di rilevante importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati alcuni simboli il cui significato viene di seguito descritto.

Cautela - Avvertenza

Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.

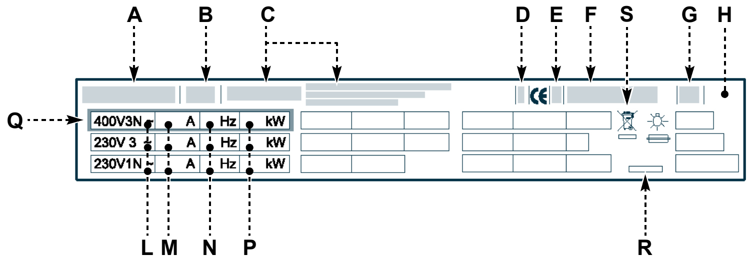
Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

A) Modello apparecchiatura
B) Tipo di personalizzazione
C)Identificazione costruttore
D)Classe di isolamento



IDM-3961440310.tif

IT

C139615100.fm

E) Anno di costruzione
F) Numero di matricola
G) Grado di protezione
H) Paese di destinazione
L) Tensione (V)
M) Assorbimento (A)
N) Frequenza (Hz)
P) Potenza dichiarata (kW)
Q) Indicatore tensione collaudo
R) Data di costruzione
S) Simbolo RAEE

MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

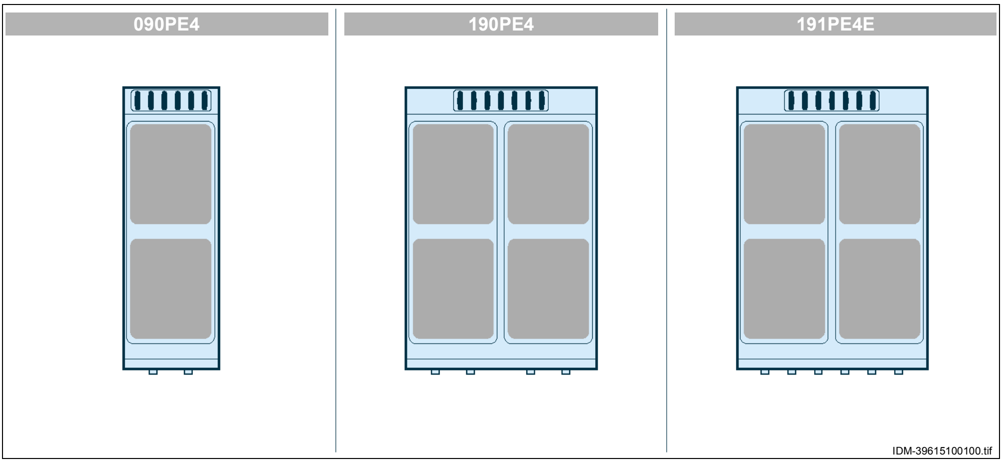
Per qualsiasi esigenza rivolgersi ad uno dei centri autorizzati.
Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.

INFORMAZIONI TECNICHE 2

IT

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

Le piastre elettriche, d'ora innanzi definite apparecchiatura, sono state progettate e costruite per la cottura indiretta dei cibi, nell'ambito della ristorazione professionale.
In funzione delle esigenze di utilizzo, l'apparecchiatura è prodotta in più versioni (vedi figura).



Organi principali

A)Piastra di cottura: è realizzata in ghisa.

B)Manopola comando piastra: serve per regolare la potenza di riscaldamento.

C)Manopola comando resistenze: per attivare e disattivare le resistenze del forno (solo per versione 191PE4E).

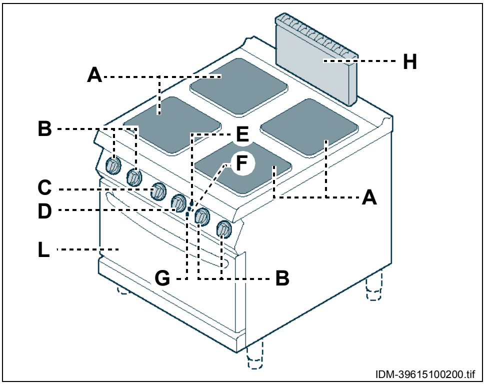
D)Manopola regolazione temperatura: per regolare la temperatura all'interno del forno (solo per versione 191PE4E).

E)Spia termostato: per segnalare l'intervento del termostato di sicurezza (solo per versione 191PE4E).

F)Spia rete: per segnalare l'attivazione dell'alimentazione elettrica.

G)Spia temperatura: per segnalare la fase di riscaldamento del forno.

H)Scarico fumi: per evacuare i fumi generati dal bruciatore



L)Forno elettrico statico: realizzato in acciaio e completo di porta a tenuta con maniglia atermica (solo per versione 191PE4E).

DATI TECNICI

Vedi tabelle e "Scheda allacciamenti" in fondo al manuale.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

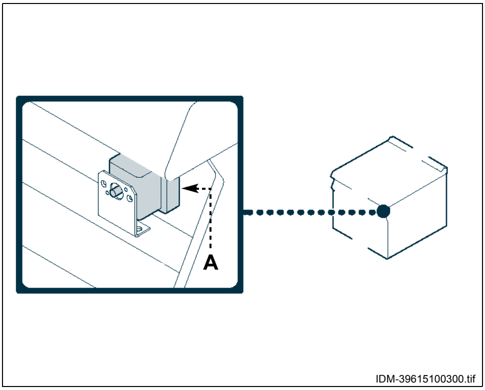
IT

Anche se l'apparecchiatura è completa di tutti i dispositivi di sicurezza, in fase di installazione e allacciamento essi dovranno, se necessario, essere integrati con altri in modo da rispettare le leggi vigenti in materia.

L'illustrazione indica la posizione dei dispositivi.

A)Termostato di sicurezza: blocca l'alimentazione elettrica del forno in caso di surriscaldamento.

B)Termostato a ripristino automatico: è un dispositivo interno ad ogni piastra che ne dimezza la potenza in caso di surriscaldamento della stessa. Cessata la causa e diminuita la temperatura, il funzionamento viene ripristinato automaticamente.



Importante

L'intervento del termostato a ripristino automatico non è segnalato da alcun dispositivo di segnalazione.

Cautela - Avvertenza

Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

L'illustrazione indica la posizione dei segnali applicati.

A)Targa identificazione costruttore e apparecchiatura.

B)Pericolo di scottatura: fare attenzione alle superfici calde.

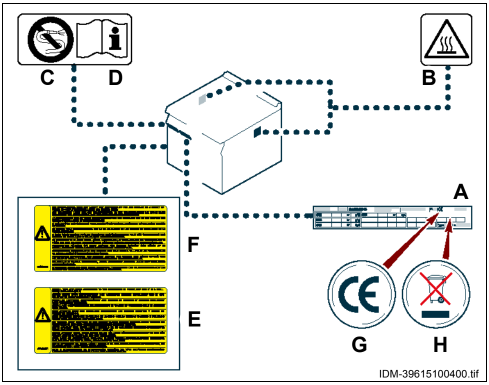
C)Pericolo generico: durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne.

D)Pericolo generico: prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento, leggere attentamente il manuale.

E)Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Installare conformemente alle normative in vigore ed utilizzare solo in ambienti bene areati".

F)Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Si declina ogni responsabilità per il mancato rispetto delle norme di installazione e messa in funzione".

G)Marcatura CE: indica che l'apparecchiatura è conforme alla normativa.



IDM-39615100400.tif

H)Simbolo RAEE: indica che l'apparecchiatura deve essere oggetto di raccolta separata.

ACCESSORI A RICHIESTA

A richiesta l'apparecchiatura può essere corredata dei seguenti accessori.

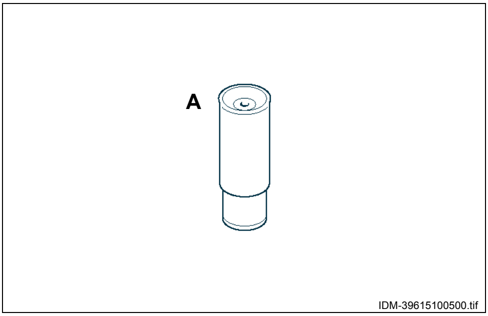
A)Piedi di appoggio

B)Kit per installazione "su vano"

C)Kit per installazione "a ponte"

D)Kit telaio di appoggio

E)Kit trave di sostegno



IDM-39615100500.tif

IT

C139615100.fm

NORME PER LA SICUREZZA

Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.



Non manomettere, non eludere, non eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.

Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso, se necessario, simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi e le loro funzioni principali, in particolare quelle relative all'accensione ed allo spegnimento.

IT

Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.

Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato, con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti lavorati da tutti i fenomeni di contaminazione, è necessario pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe. Effettuare queste operazioni usando esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare, evitando nel modo più assoluto quelli infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Tali operazioni vanno eseguite quando si riscontra una ragionevole necessità e alla fine di ogni utilizzo.

Alla fine di ogni utilizzo, assicurarsi che le manopole di comando siano disattivate e le linee di alimentazione scollegate.

In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante, secondo le indicazioni fornite dal costruttore e dalle leggi vigenti in materia.

Nell'uso quotidiano dell'apparecchiatura è richiesta la presenza costante dell'Operatore.

Durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne dell'apparecchiatura.

Non lasciare oggetti o materiale infiammabile in prossimità dell'apparecchiatura.

NORME PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE

Ogni organizzazione ha il compito di applicare delle procedure per individuare e controllare l'influenza che le proprie attività (prodotti, servizi, ecc.) hanno sull'ambiente.
Le procedure per identificare impatti significativi sull'ambiente devono tener conto dei fattori di seguito indicati.

- Emissioni nell'atmosfera
- Scarichi dei liquidi
- Gestione dei rifiuti
- Contaminazione del suolo
- Uso delle materie prime e delle risorse naturali
- Problematiche locali relative all'impatto ambientale

A tale scopo, il costruttore fornisce alcune indicazioni che dovranno essere considerate da tutti coloro che sono autorizzati ad interagire con l'apparecchiatura nell'arco della sua vita prevista, per prevenire l'impatto ambientale.

- Tutti gli elementi di imballo vanno smaltiti secondo le leggi vigenti nel paese di utilizzo.
- In fase d'uso e manutenzione, evitare di disperdere nell'ambiente prodotti inquinanti (oli, grassi, ecc.) e provvedere allo smaltimento differenziato in funzione della composizione dei diversi materiali e nel rispetto delle leggi vigenti in materia.
- In fase di dismissione dell'apparecchiatura, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche e provvedere allo smaltimento differenziato.

Sicurezza per lo smaltimento di Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (Direttiva RAEE 2002/96)

Importante

Non disperdere materiale inquinante nell'ambiente. Effettuare lo smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

In riferimento alla direttiva RAEE 2002/96 (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche), l'utilizzatore, in fase di dismissione, deve smaltire le apparecchiature negli appositi centri di raccolta autorizzati, oppure riconsegnarli ancora installati al venditore all'atto di un nuovo acquisto.

Tutte le apparecchiature, che devono essere smaltite secondo la direttiva RAEE 2002/96, sono contrassegnate da un apposito simbolo (vedi pag. 5)

Importante

Lo smaltimento abusivo dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche è punito con sanzioni regolate dalle leggi vigenti nel territorio in cui viene accertata l'infrazione.

I Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche possono contenere sostanze pericolose con effetti potenzialmente nocivi sull'ambiente e sulla salute delle persone. Si raccomanda di effettuare lo smaltimento in modo corretto.

USO E FUNZIONAMENTO 4

RACCOMANDAZIONI PER L'USO

Importante

L'incidenza degli infortuni derivanti dall'uso di apparecchiature dipende da molti fattori che non sempre si riescono a prevenire e controllare. Alcuni incidenti possono dipendere da fattori ambientali non prevedibili, altri dipendono soprattutto dai comportamenti degli utilizzatori. Essi, oltre ad essere autorizzati ed opportunamente documentati, se necessario, al primo uso, dovranno simulare alcune manovre per individuare i comandi e le funzioni principali. Attuare solo gli usi previsti dal costruttore e non manomettere nessun dispositivo per ottenere prestazioni diverse da quelle previste. Prima dell'uso verificare che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti. Gli utilizzatori, oltre ad impegnarsi a soddisfare questi requisiti, devono applicare tutte le norme di sicurezza e leggere con attenzione la descrizione dei comandi e la messa in servizio.

DESCRIZIONE COMANDI

Sull'apparecchiatura sono disposti i comandi per attivare le funzioni principali.

A)Manopola comando piastre: serve per attivare, disattivare e regolare le piastre di riscaldamento.

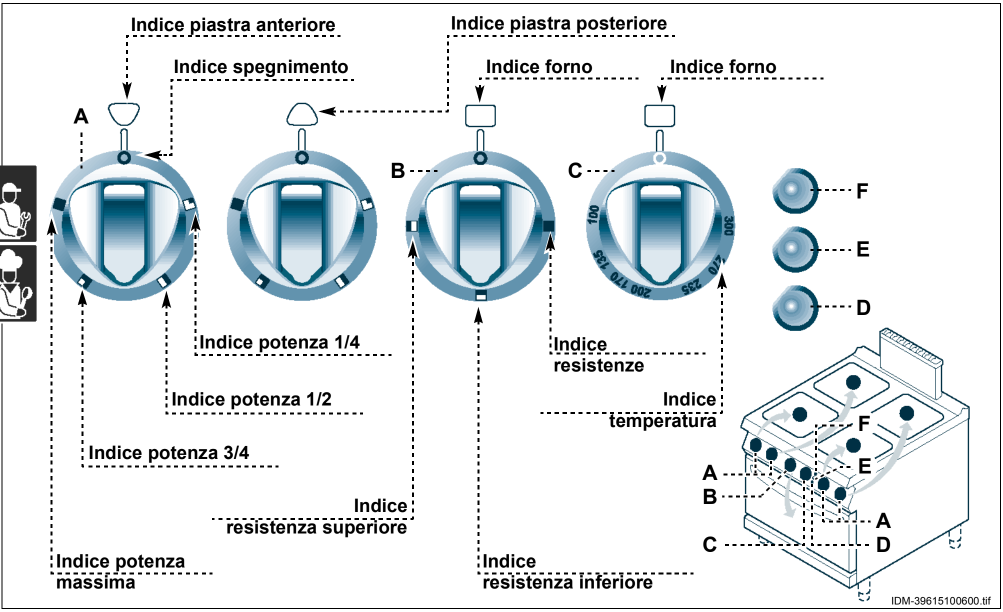
B)Manopola comando resistenze: per attivare, disattivare la resistenza superiore o inferiore oppure entrambe le resistenze del forno (solo per versione 191PE4E).

C)Manopola regolazione temperatura: serve per regolare la temperatura all'interno del forno (solo per versione 191PE4E).

D)Spia temperatura: per segnalare la fase di riscaldamento del forno, a temperatura raggiunta la spia si spegne (solo per versione 191PE4E).

E)Spia rete: per segnalare l'attivazione dell'alimentazione elettrica.

F)Spia termostato: per segnalare l'intervento del termostato di sicurezza (solo per versione 191PE4E)



IT

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO PIASTRA

Accensione

Alla prima accensione eseguire una fase di preriscaldamento delle piastre alla massima potenza, per circa 4 minuti, in assenza di pentole.

1 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

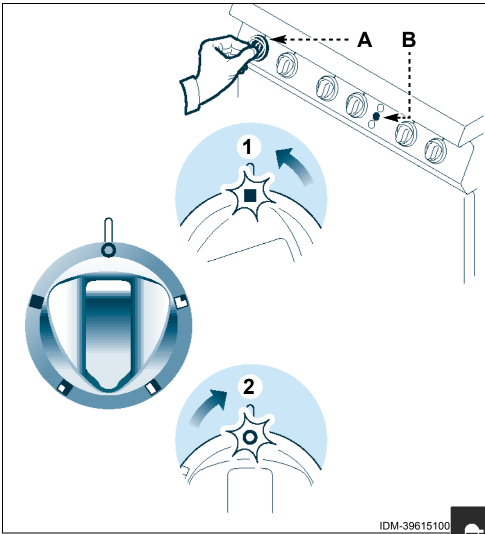
2 - Ruotare la manopola **(A)** in posizione **1**, per attivare la piastra di riscaldamento alla potenza massima.

3 - Al termine del preriscaldamento, ruotare la manopola **(A)** in una delle altre posizioni, per regolare la potenza della piastra a valori inferiori.

Spegnimento

1 - Ruotare la manopola **(A)** in posizione **2** per disattivare la piastra di riscaldamento.

2 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.



ACCENSIONE E SPEGNIMENTO FORNO

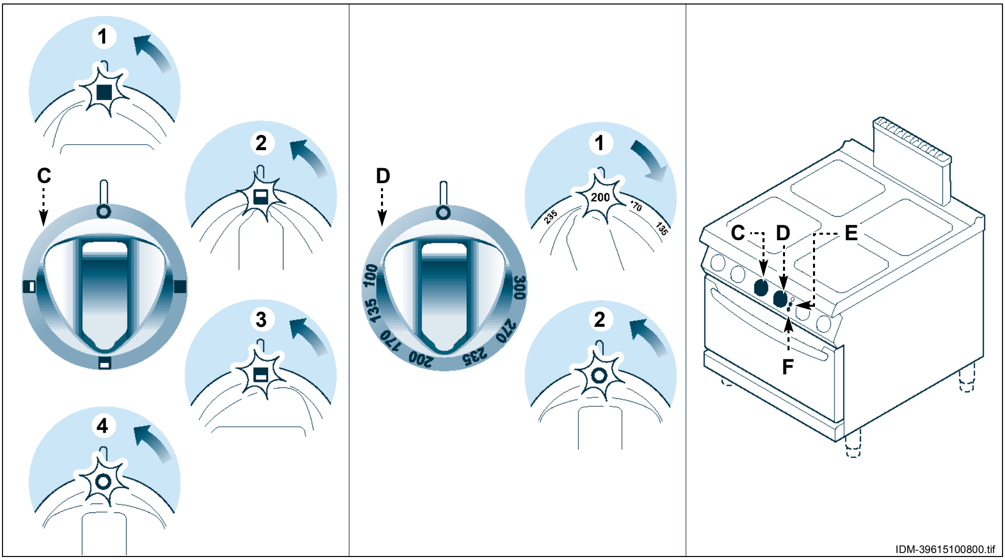
Accensione

Importante

Alla prima accensione eseguire una fase di preriscaldamento adeguato.

1 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

2 - Ruotare la manopola **(C)** in senso antiorario (pos. **1**) per attivare le resistenze di riscaldamento. La spia di rete **(E)** si accende.



IT

3 - Ruotare la manopola **(D)** in posizione **1**, fra la temperatura minima e massima e attendere il tempo di preriscaldamento prima di utilizzare il forno (vedi tabella).
La spia temperatura **(F)** si accende per segnalare che il forno non è a temperatura di utilizzo. A temperatura raggiunta, la spia si spegne.

	Min					**Max**
Temperatura °C	100	135	170	200	235	270	300
Tempo in minuti	2'45"	4'50"	6'50"	9'45"	13'	16'	18'45"

4 - Ruotare la manopola **(C)** in senso antiorario (pos **2-3**) per attivare la resistenza superiore o inferiore in funzione dei tipi di cottura.

Spegnimento

1 - Ruotare la manopola **(C)** in posizione **4** e la manopola **(D)** in posizione **2**, per disattivare le resistenze di riscaldamento. Le spie di rete **(E)** e temperatura **(F)** si spengono

2 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

RIPRISTINO APPARECCHIATURA 191PE4E

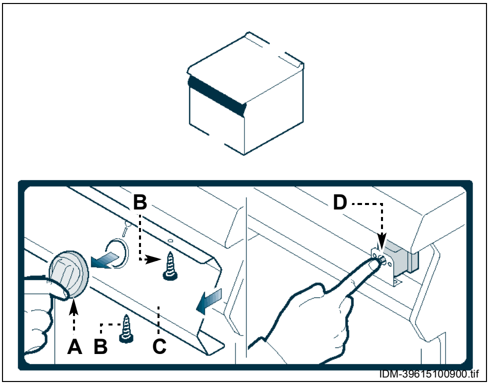
In caso di intervento del termostato di sicurezza è necessario ripristinare le condizioni iniziali di funzionamento dell'apparecchiatura nel modo indicato.

1 - Sfilare le manopole **(A)**.

2 - Svitare le viti **(B)** e smontare il cruscotto **(C)**.

3 - Premere il pulsante **(D)** del termostato di sicurezza per riattivare l'alimentazione elettrica.

4 - Rimontare il cruscotto **(C)** e le manopole **(A)** ad operazione ultimata.



IT

INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato.

1 - Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

2 - Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.

3 - Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.

4 - Eseguire tutte le operazioni di manutenzione.

5 - Ricoprire l'apparecchiatura con un involucro e lasciare alcune fessure per la circolazione dell'aria.

CONSIGLI PER L'USO

Al fine di garantire un corretto uso dell'apparecchiatura, è bene applicare i seguenti consigli.

– Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal costruttore.

– Non utilizzare l'apparecchiatura per la cottura diretta degli alimenti.

– Utilizzare le piastre solo ed esclusivamente per il riscaldamento di pentole.

– Per risparmiare energia, utilizzare pentole con un fondo spesso, piano e con la base leggermente più grande della piastra di riscaldamento.

– Verificare il corretto posizionamento della suola del forno.
– Eseguire una fase di preriscaldamento prima di utilizzare il forno.
– Evitare di utilizzare il forno con la porta parzialmente aperta.
– Utilizzare, per la cottura nel forno, le guide superiori per le torte e le guide inferiori per gli arrosti.
– Per ottenere un doratura in superficie, attivare la resistenza superiore ed effettuare una cottura di pochi minuti sulle guide superiori.
– Mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
– Per la pulizia utilizzare esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare.

Cautela - Avvertenza

Evitare di utilizzare le piastre a vuoto (senza pentole) e spegnerle quando non sono utilizzate.

MANUTENZIONI 5

RACCOMANDAZIONI PER LA MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza effettuando le operazioni di manutenzione programmata previste dal costruttore. Una buona manutenzione consentirà di ottenere le migliori prestazioni, una più lunga durata di esercizio e un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.

Cautela - Avvertenza

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Ad ogni **fine esercizio** e ogni volta che se ne riscontra la necessità, pulire:
– la piastra (vedi pag. 12)
– il forno (vedi pag. 12)
– gli accessori (vedi pag. 11)
– l'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 11)

Ogni **100 ore di esercizio** fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni.
– Verificare efficienza termostato di sicurezza
– Verificare efficienza impianto elettrico

IT

PULIZIA APPARECCHIATURA

Se si considera che l'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti alimentari per l'uomo, è necessario prestare particolare cura a tutto ciò che riguarda l'igiene e mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante.

Importante

Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.

1 - Per pulire le parti dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detergenti per uso alimentare e materiale non abrasivo.
2 - Pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe.
3 - Pulire gli accessori dopo l'uso, con uno sgrassante idoneo. Si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.

Cautela - Avvertenza

Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).

4 - Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle.

5 - Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi e non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.

6 - Pulire i depositi calcarei che possono formarsi in alcune superfici dell'apparecchiatura.

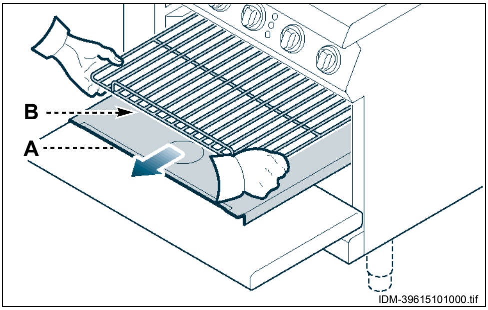
PULIZIA FORNO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Estrarre la suola **(A)** e la griglia **(B)** dal forno e pulirle accuratamente.

2 - Pulire le parti interne del forno da eventuali incrostazioni che possano pregiudicarne il corretto funzionamento.

3 - Asciugare le superfici e rimontare i componenti.



IDM-39615101000.tif

PULIZIA PIASTRA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1 - Spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

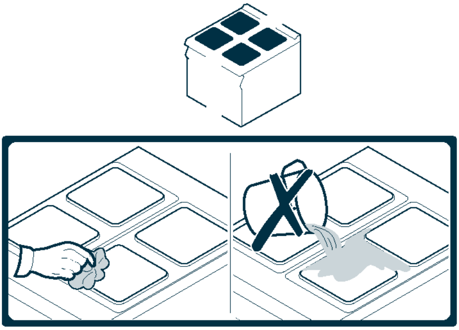
2 - Agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.

3 - Pulire accuratamente la piastra con una spugna e dei detergenti tradizionali, risciacquare abbondantemente ed asciugare.

Importante

Non dirigere getti d'acqua sulle piastre ancora calde per non danneggiarle.

4 - Periodicamente, dopo la pulizia, applicare una piccola quantità di olio di lino, o prodotto similare, sulla superficie delle piastre.


IDM-39615101100.tif

RICERCA GUASTI

L'apparecchiatura, prima della messa in servizio, è stata preventivamente collaudata. Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso. Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza tecnica o particolari capacità e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Inconveniente	Causa	Rimedio
Le piastre di riscaldamento non si attivano.	Allacciamento elettrico non eseguito correttamente.	Controllare il collegamento dei cavi elettrici. **Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
	Intervento del termostato di sicurezza.	Attendere che il termostato ripristini automaticamente il funzionamento dell' apparecchiatura (circa 30 minuti). **Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
	Commutatore guasto.	Sostituire il commutatore. **Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
Le piastre di riscaldamento rimangono attivate.	Malfunzionamento di componenti funzionali.	**Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
Le resistenze per il riscaldamento non si attivano.	Allacciamento elettrico non eseguito correttamente.	Controllare il collegamento dei cavi elettrici. **Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
	Intervento del termostato di sicurezza.	Eseguire il ripristino apparecchiatura (vedi pag. 10). **Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
	Commutatore guasto.	Sostituire il commutatore. **Importante** **Contattare il servizio assistenza.**
L'apparecchiatura non raggiunge la temperatura impostata.	Termostato guasto.	Sostituire termostato. **Importante** **Contattare il servizio assistenza.**

IT

RACCOMANDAZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

Importante

Eseguire la movimentazione e l'installazione nel rispetto delle informazioni fornite dal costruttore e riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso. Chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, organizzare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte.

IMBALLO E DISIMBALLO

L'imballo è realizzato, con contenimento degli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato.

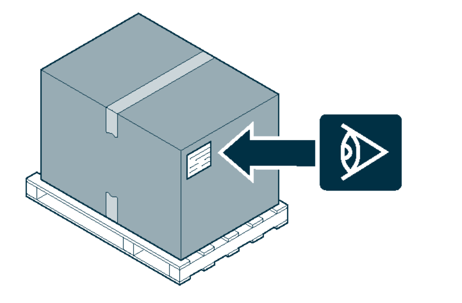
Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati.



Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie ad effettuare il carico e lo scarico.

In fase di disimballo, controllare l'integrità e l'esatta quantità dei componenti.

Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.



IDM-39603609700.tif

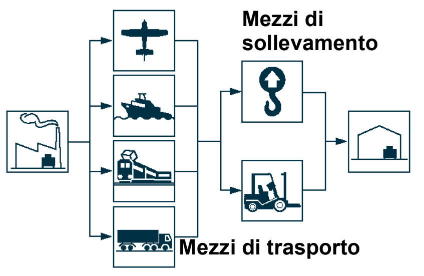
IT

TRASPORTO

Il trasporto, anche in funzione del luogo di destinazione, può essere effettuato con mezzi diversi.

Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate.

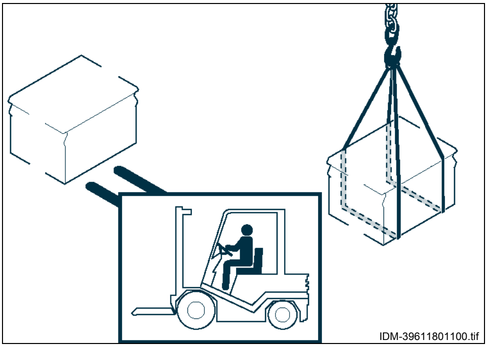
In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.



IDM-3960200180.tif

MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

L'apparecchiatura può essere movimentata con un dispositivo di sollevamento a forche o a gancio di portata adeguata. Prima di effettuare questa operazione, controllare la posizione del baricentro del carico.

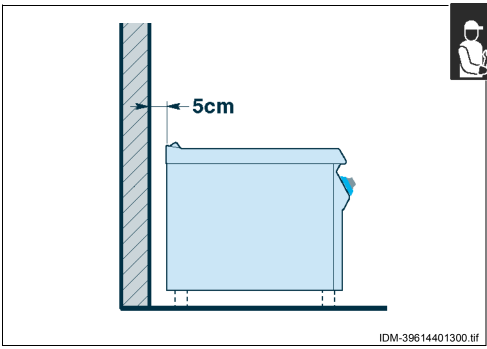


IDM-39611801100.tif

INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

Tutte le fasi di installazione devono essere considerate sin dalla realizzazione del progetto generale. Prima di iniziare tali fasi, oltre alla definizione della zona di installazione, chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, attuare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte ed applicare in modo rigoroso tutte le leggi, con particolare riferimento a quelle sui cantieri mobili.
La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione e di scarico dei residui di lavorazione. Deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti, per evitare che gli alimenti vengano contaminati.
Se necessario, individuare l'esatta posizione di ogni singola apparecchiatura o sottoinsieme e tracciare le coordinate per posizionarli correttamente.
Effettuare l'installazione a una distanza dalla parete non inferiore a 5 cm se essa non resiste a una temperatura di almeno 150°C.

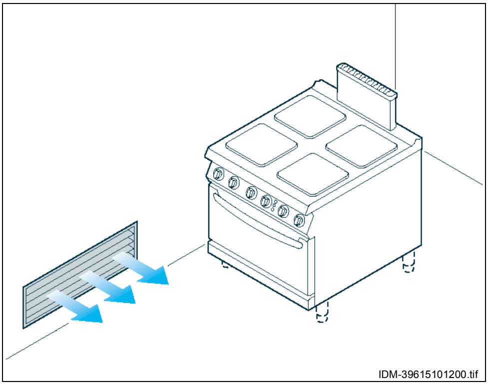
Eseguire l'installazione secondo le leggi, le norme e le specifiche vigenti nel paese di utilizzo.



IDM-39614401300.tif

VENTILAZIONE LOCALE

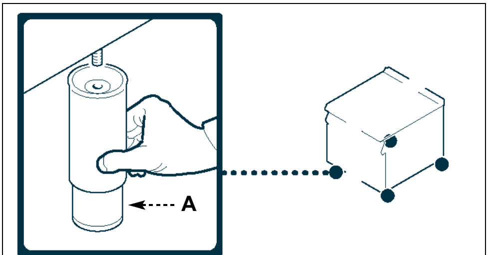
Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso.
Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e collocate in modo da non poter essere ostruite.



IDM-39615101200.tif

INSTALLAZIONE ACCESSORI

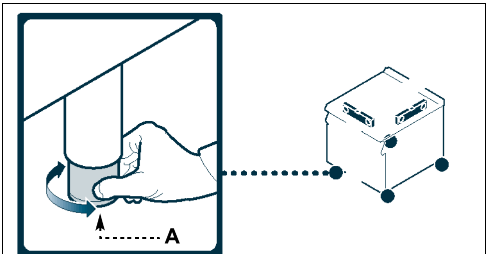
Avvitare i piedi di appoggio **(A)** in corrispondenza dei punti di attacco sulla struttura.



IDM-39614401500.tif

LIVELLAMENTO

Agire sui piedi di appoggio **(A)** per livellare l'apparecchiatura.

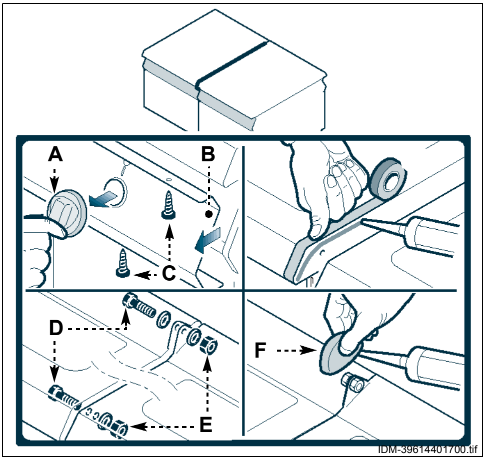


IDM-39614401600.tif

MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA

Per montare le apparecchiature in batteria (fianco a fianco) procedere nel modo indicato.

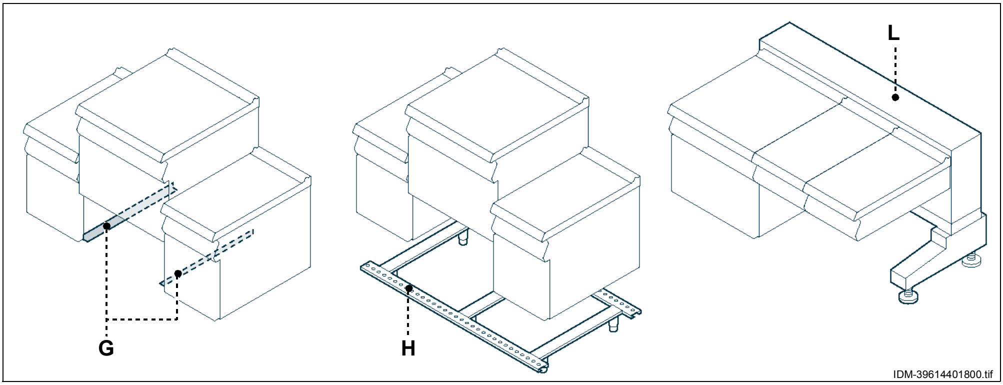
1 - Sfilare le manopole **(A)**.
2 - Svitare le viti **(C)** e smontare i cruscotti **(B)**.
3 - Applicare, sui bordi da accostare, del nastro adesivo di protezione.
4 - Applicare, sui lati da accostare, del sigillante per uso alimentare.
5 - Accostare le apparecchiature.
6 - Collegare le apparecchiature con le viti e i dadi **(D-E)**.
7 - Asportare il sigillante eccedente ed il nastro adesivo.
8 - Applicare il sigillante all'interno del coperchio **(F)** e montarlo per coprire la zona di fissaggio.
9 - Rimontare i cruscotti **(B)** e le manopole **(A)** ad operazione ultimata.

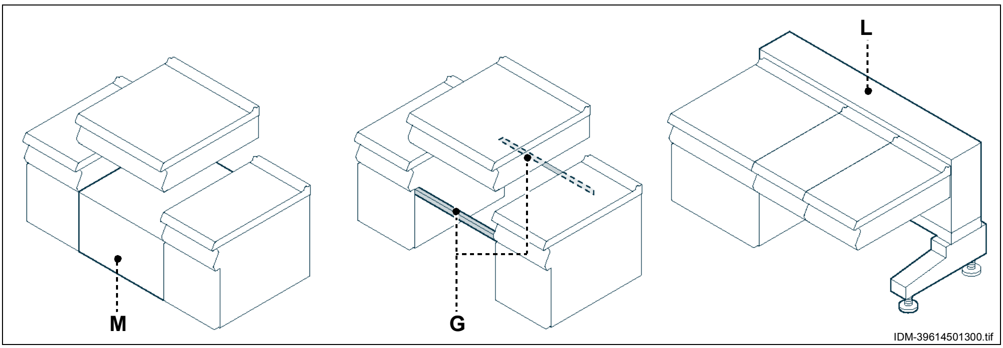


Per le apparecchiature in batteria sono disponibili, a richiesta, diversi kit di allestimento:

G) Kit per installazione "a ponte"
H) Kit telaio di appoggio
L) Kit trave di sostegno
M) Kit per installazione "su vano"

IT





Importante

L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto. L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N, oppure su richiesta a 230V/3 (vedi schemi elettrici allegati). L'apparecchiatura deve essere richiesta per la tensione corretta, non è consentita nessuna trasformazione.

Cautela - Avvertenza

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete di alimentazione nel modo indicato.

1 - Installare, se non è presente, un interruttore sezionatore **(A)** vicino all'apparecchiatura con sganciatore magnetotermico e blocco differenziale.

2 - Sfilare le manopole **(B)**.

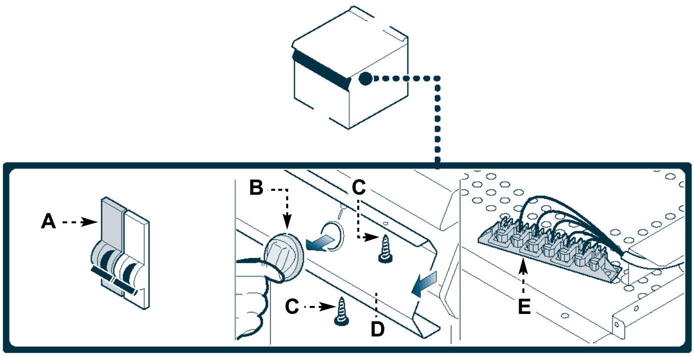
3 - Svitare le viti **(C)** e smontare il cruscotto **(D)**.

4 - Collegare l'interruttore sezionatore **(A)** alla morsettiera **(E)** dell'apparecchiatura come indicato in figura e nello schema elettrico in fondo al manuale. Utilizzare un cavo flessibile con caratteristiche non inferiori al tipo H07RN-F e con temperatura di utilizzo di almeno 80°C.

Importante

In fase di allacciamento fare attenzione al collegamento dei cavi di neutro e di terra.

5 - Rimontare il cruscotto **(D)** e le manopole **(B)** ad operazione ultimata.



IDM-39615102000.tif

Importante

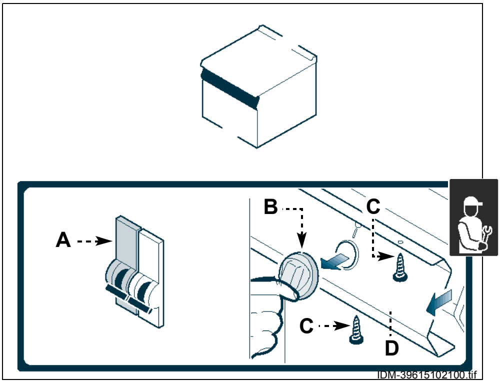
L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto. L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N, oppure su richiesta a 230V/3 (vedi schemi elettrici allegati). L'apparecchiatura deve essere richiesta per la tensione corretta, non è consentita nessuna trasformazione.

Cautela - Avvertenza

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

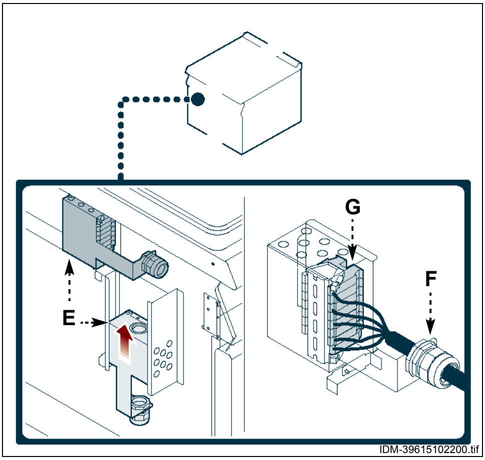
Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete di alimentazione nel modo indicato.

1 - Installare, se non è presente, un interruttore sezionatore **(A)** vicino all'apparecchiatura con sganciatore magnetotermico e blocco differenziale.
2 - Sfilare le manopole **(B)**.
3 - Svitare le viti **(C)** e smontare il cruscotto **(D)**.



IDM-39615102100.tif

4 - Estrarre la scatola elettrica **(E)**.
5 - Inserire il cavo di alimentazione nel pressacavo **(F)**.
6 - Collegare l'interruttore sezionatore **(A)** alla morsettiera **(G)** dell'apparecchiatura come indicato in figura e nello schema elettrico in fondo al manuale.
Utilizzare un cavo flessibile con caratteristiche non inferiori al tipo H07RN-F e con temperatura di utilizzo di almeno 80°C.
7 - Serrare il pressacavo **(F)**.



IDM-39615102200.tif

Importante

In fase di allacciamento fare attenzione al collegamento dei cavi di neutro e di terra.

8 - Riposizionare la scatola elettrica **(E)**.
9 - Rimontare il cruscotto **(D)** e le manopole **(B)** ad operazione ultimata.

COLLAUDO APPARECCHIATURA

Importante

Prima della messa in servizio, deve essere eseguito il collaudo dell'impianto, al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie. In questa fase, è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche.

1 - Verificare che la tensione di rete sia conforme a quella dell'apparecchiatura.
2 - Agire sull'interruttore sezionatore automatico per verificare il collegamento elettrico.
3 - Verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore, affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, come previsto dalle leggi vigenti.

REGOLAZIONI 8

MODALITÀ PER LE REGOLAZIONI

Le funzioni principali dell'apparecchiatura non prevedono particolari interventi di regolazione da parte di personale specializzato se non le regolazioni eseguite in fase d'uso dall'utente.

IT

SOSTITUZIONE PARTI 9

MODALITÀ PER LE SOSTITUZIONI

L'apparecchiatura non prevede la sostituzione di parti funzionali che richiedano l'intervento di personale specializzato se non la sostituzione di elementi di servizio che può essere eseguita dall'utente.

DISMISSIONE APPARECCHIATURA

Importante

Tale operazione deve essere eseguita da operatori esperti, nel rispetto delle leggi vigenti in materia di sicurezza sul lavoro. Non disperdere nell'ambiente prodotti non biodegradabili, oli lubrificanti e componenti non ferrosi (gomma, PVC, resine, ecc.). Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

CONTENTS

INDEX

GB

INFORMATION FOR THE READER

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual.
This manual is subdivided into two parts.

1st part: contains all information necessary for general readers, i.e. for users of the appliance.

2nd part: contains all the information necessary for special categories of reader, i.e. all skilled operators authorised to handle, transport, install, service, repair and scrap the appliance.

While users are instructed to refer to the 1st part only, the 2nd part is addressed to skilled operators. They may also read the 1st part for a more complete picture of the information provided if necessary.

PURPOSE OF THE MANUAL

The constructor has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life.
As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter.
The constructor supplies this information in its own language (Italian), but it may be translated into other languages to meet legal and/or commercial requirements.
A little time taken to read this information will allow the prevention of risks to health and safety, and the risk of economic losses.
Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.

The constructor reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.
A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications. Their meaning is as defined below.

Caution - warning

Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.

Important

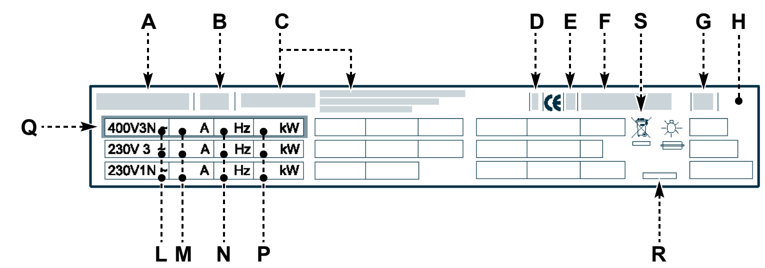
Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

GB

IDENTIFICATION OF CONSTRUCTOR AND APPLIANCE

The nameplate shown here is fitted directly to the appliance. It contains references and all essential information for operating safety.

A) Appliance model
B) Type of customisation
C) Constructor identification
D) Insulation class



IDM-3961440310.tif

C139615100.fm

E) Year of construction
F) Serial number
G) Protection rating
H) Country of destination
L) Voltage (V)
M) Absorption (A)
N) Frequency (Hz)
P) Rated power (kW)
Q) Test voltage indicator
R) Date of construction
S) WEEE Symbol

PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

Contact one of the authorised service centres for all requirements.

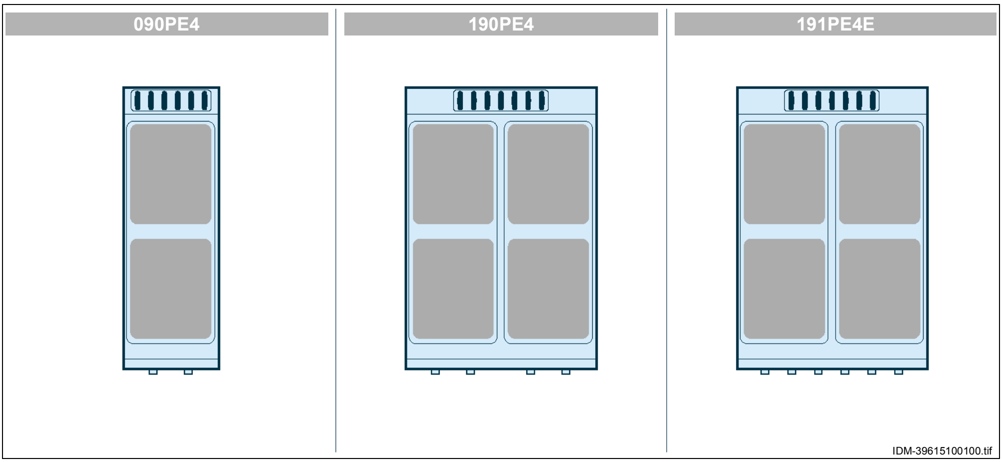
When requesting service, state the data provide on the nameplate and provide a description of the fault.

TECHNICAL INFORMATION 2

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

The electric plates, referred to from now on as the appliance, is designed and produced for indirect food coooking in the professional catering sector.

The appliance is produced in several versions to meet varying user requirements (see diagram).



Main Parts

A)Cooking plate: constructed in cast iron.

B)Plate control knob: sets the heating power.

C)Heating element control knob: for turning the oven heating elements on and off (For version 191PE4E only).

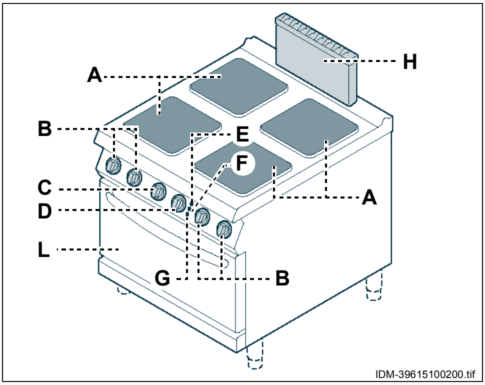
D)Temperature regulator knob; for regulating the temperature inside the oven (For version 191PE4E only).

E)thermostat light: indicates that the safety thermostat has tripped (For version 191PE4E only).

F) Mains light: indicates that the appliance is receiving electrical power.

G)Temperature light: indicates that heating of the oven is in progress.

H)Fume exhaust vent: for removal of the fumes generated by the burner



IDM-39615100200.tif

L) Static electric oven: in steel and complete with airtight door with heat-resistant handle (For version 191PE4E only).

TECHNICAL DATA

See tables and "Connection chart" at the back of the manual.

SAFETY DEVICES

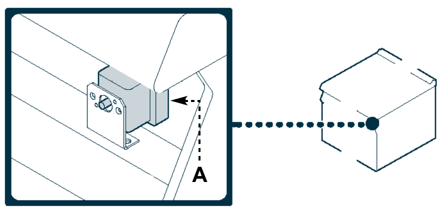
GB

Although the appliance is complete with all safety devices, during installation and connection additional devices must be added if necessary to comply with the relevant legal requirements.

The illustration shows the position of the devices.

A)Safety thermostat: cuts off the electricity supply to the oven in case of overheating.

B)Auto-resetting thermostat: each plate is equipped with this device, which halves its power output in case of overheating. Once the problem has been resolved and the temperature has returned to normal, operation is automatically restored.



IDM-39615100300.tif

Important

There are no indicator devices to signal that the thermostat with automatic reset has been tripped

Caution - warning

Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order.

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

The illustration shows the position of the signs provided.

A)Nameplate with manufacturer and appliance data.

B)Burn hazard: watch out for hot surfaces.

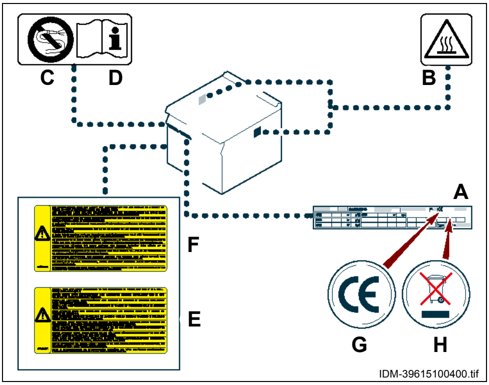
C)General hazard: read the manual carefully before carrying out any procedure.

D)General hazard: when washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

E)General hazard: all relevant regulations must be complied with. "Install in compliance with the relevant regulations and use in well ventilated premises only".

F)General hazard: all relevant regulations must be complied with. "No liability is accepted in case of failure to comply with the installation and commissioning instructions".

G)CE marking: indicates that the appliance is compliant with the relevant norms.



IDM-39615100400.tif

H)WEEE symbol: indicates that the appliance is subject to specific waste disposal regulations.

OPTIONAL ACCESSORIES

The appliance can be equipped with the following accessories on request.

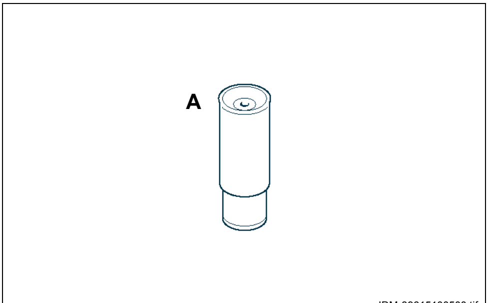
A)Feet

B)"Over cupboard" installation kit

C)"Bridge" installation kit

D)Supporting frame kit

E)Supporting beam kit



IDM-39615100500.tif

GB

SAFETY REGULATIONS

During design and construction, the constructor has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance. As well as complying with the relative legal requirements, he has adopted all the "rules of good construction practice”. This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks. However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.

Read the instructions provided in the manual supplied and those applied to the appliance itself with care, paying special attention to those relating to safety.



Never tamper with, elude, eliminate or bypass the safety devices installed. Failure to comply with this rule may cause serious risks to health and safety.

Even after you have read all the appropriate documentation, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off.

Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the appliance may involve health and safety risks and economic losses.

All servicing operations requiring specific technical knowledge or skills must only be carried out by qualified staff with recognised experience in the specific sector.

To maintain hygiene and protect the food processed from all forms of contamination, all elements in direct or indirect contact with foodstuffs and all surrounding zones must be cleaned thoroughly. For these operations, use only food-approved detergents, and never use flammable products or products which contain substances harmful to health. Clean only when reasonably necessary and at the end of each session of use.

After each session of use, make sure that the control knobs have been turned off and the power supply lines disconnected.

In case of lengthy downtimes, as well as disconnecting all supply lines it is also essential to clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding environment thoroughly, complying with the constructor's instructions and the relevant legal requirements.

During routine use of the appliance, the Operator's constant presence is required.

When washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

Do not leave flammable objects or materials close to the appliance.

ENVIRONMENTAL IMPACT SAFETY REGULATIONS

Every organisation is obliged to apply procedures to identify and monitor the effects of its operations (products, services, etc.) on the environment.
The procedures for identifying significant environmental impacts must consider the factors listed below.

- Atmospheric emissions
- Discharge of liquid effluents
- Waste management
- Soil contamination
- Use of raw materials and natural resources
- Local problems relating to environmental impact

For this purpose, the manufacture supplies information which must be considered by all those authorised to interact with the appliance during its expected lifetime, in order to prevent environmental impact.

– All packaging materials must be disposed of in accordance with the relevant laws in the country of use.
– During use and maintenance, do not dump pollutants (oils, fats, etc.) in the environment; implement separate disposal as appropriate to the composition of the various materials and in compliance with the relevant laws.
– If the appliance is scrapped, sort all components by characteristics and dispose of them separately.

The Safe Disposal of Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE Directive 2002/96/EC)

Important

Do not dump pollutant material in the environment. Dispose of it in compliance with the relevant laws.

Under the WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) Directive 2002/96/EC, when scrapping equipment the user must dispose of it at the specific authorised disposal centres, or reconsign it, still installed, to the original seller on purchase of new equipment.

All equipment which must be disposed of in accordance with the WEEE Directive 2002/96/EC is marked with a special symbol (see page 5).

Important

The improper disposal of Waste Electrical and Electronic Equipment is liable to punishment under the relevant laws in the countries where the offence is committed.

Waste electrical and Electronic Equipment may contain hazardous substances with potential harmful effects on the environment and human health. You are urged to dispose of them properly.

USE AND OPERATION 4

RECOMMENDATIONS FOR USE

GB

Important

The rate of accidents deriving from the use of appliances depends on many factors which cannot always be foreseen and controlled. Some accidents may be caused by unpredictable environmental factors, while others are due above all to the behaviour of users. As well as receiving authorisation and appropriate instruction, if necessary, the first time they use the appliance, users must carry out a few simulated practice operations in order to get to know the controls and the main functions. Use only as intended by the constructor and never tamper with any device to obtain performance levels outside the rated specifications. Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order. As well as taking care to meet these requirements, users must also implement all safety regulations and read the description of the controls and the start-up procedure carefully.

DESCRIPTION OF CONTROLS

The appliance is fitted with the controls for use of its main functions.

A)Plate control knob: turns the plates on and off and sets their level.

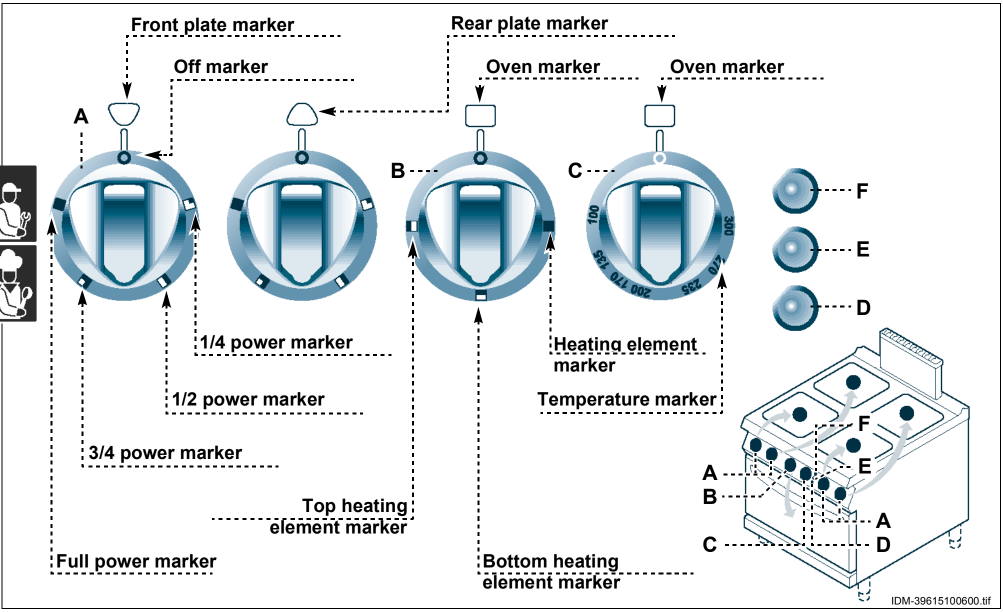
B)Heating element control knob: for turning the oven top or bottom heating element or both oven heating elements on and off (For version 191PE4E only).

C)Temperature regulator knob: for regulating the temperature inside the oven (For version 191PE4E only).

D)Temperature light: indicates that heating of the oven is in progress, goes out when the set temperature is reached (For version 191PE4E only).

E)Mains light: indicates that the appliance is receiving electrical power.

F)Thermostat light: indicates that the safety thermostat has tripped (For version 191PE4E only).



GB

PLATE ON AND OFF

Lighting

When first using the plate, pre-heat it at full power without a pan for around 4 minutes.

1 - Turn on the appliance's circuit breaker to connect it to the electrical mains.

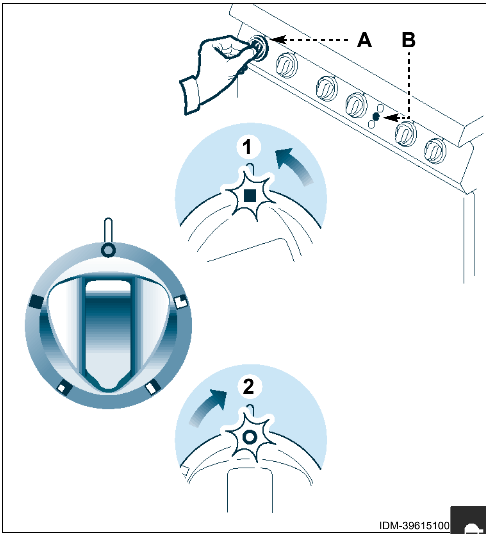
2 - Turn the knob **(A)** to position **1** to turn the plate to full power.

3 - Once the plate has pre-heated, turn the knob **(A)** to one of the other settings, to reduce power to a lower level.

Turning off

1 - Turn the knob **(A)** to setting **2** to switch off the plate.

2 - Turn off the appliance's circuit breaker to disconnect it from the electrical mains.



SWITCHING THE OVEN ON AND OFF

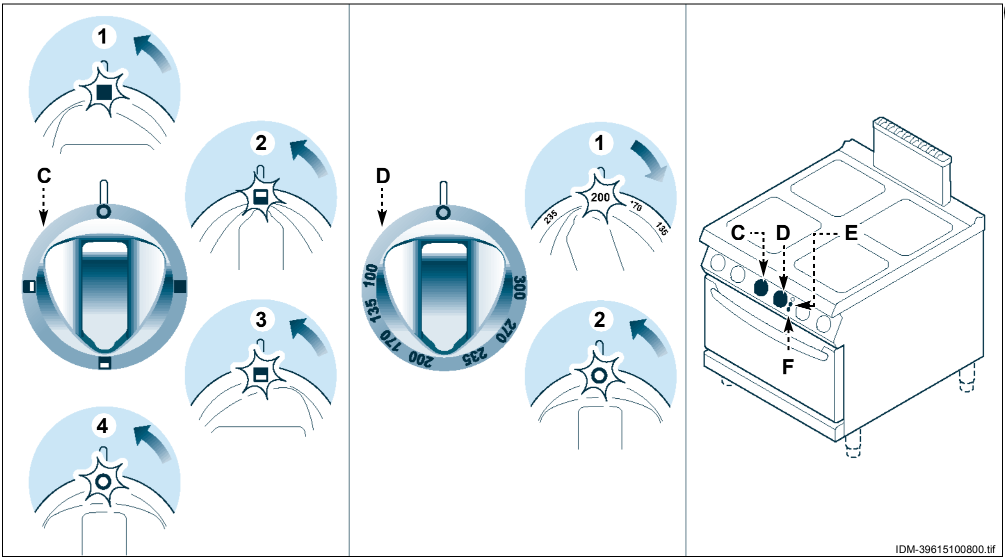
Lighting

Important

At first switch-on, preheat as appropriate.

1 - Turn on the appliance's circuit breaker to connect it to the electrical mains.

2 - Turn the knob **(C)** anti-clockwise (pos. **1**) to turn on the heating elements. The mains light **(E)** comes on.



3 - Turn the knob **(D)** to **1**, between the minimum and maximum temperature, and wait for the warm-up time before using the oven (See table). The temperature light **(F)** comes on to indicate that the oven is not at the working temperature. The light goes out once the temperature is reached.

	Min					Max
Temperature °C	100	135	170	200	235	270	300
Time in minutes	2'45"	4'50"	6'50"	9'45"	13'	16'	18'45"

4 - Turn the knob **(C)** anti-clockwise (pos. **2-3**) to turn on the top or bottom heating element, depending on the cooking mode required.

Turning off

1 - Turn the knob **(C)** o setting **4** and the knob **(D)** to setting **2**, to switch off the heating elements. The mains **(E)** and temperature **(F)** lights go out.

2 - Turn off the appliance's circuit breaker to disconnect it from the electrical mains.

RESETTING THE APPLIANCE 191PE4E

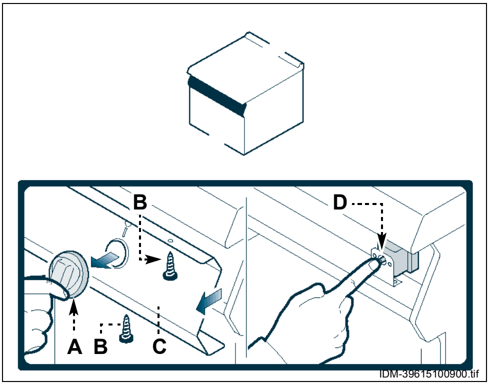
If the safety thermostat is tripped, the appliance has to be restored to the initial working conditions as follows.

1 - Pull off the knob **(A)**.

2 - Undo the screws **(B)** and remove the control panel **(C)**.

3 - Press the button **(D)** of the safety thermostat to restore the electricity supply.

4 - Replace the control panel **(C)** and the knobs **(A)** on completion of the operation.



GB

LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

If the appliance is to be out of use for a lengthy period, proceed as follows.

1 - Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.

2 - Clean the appliance and the surrounding areas thoroughly.

3 - Spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces.

4 - Carry out all the servicing procedures.

5 - Cover the appliance and leave a few gaps to allow air to circulate.

USEFUL ADVICE FOR USE

To ensure correct use of the appliance, the following rules should be adopted.

– Use only the accessories recommended by the constructor.

– Do not use the plate for cooking food directly without a pan.

– Only use the plates to heat pans.

– To save energy, use thick-base, flat pans with a base slightly larger than the plate itself.

- Check that the oven bottom plate is positioned correctly.
- Allow the oven to warm up before using it.
- Do not use the oven with the door part open.
- When cooking in the oven, use the top guides for cakes and the bottom guides for roasts.
- To brown the surface of a dish, turn on the top heating element and cook on the top runners for a few minutes.
- Always keep the appliance and the surrounding areas clean.
- When cleaning, use only food-approved detergents.

Caution - warning

Do not use the plates without pans; switch them off when not in use.

SERVICING 5

RECOMMENDATIONS FOR SERVICING

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the constructor. Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.

Caution - warning

Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the electricity supply using the circuit-breaker and prevent access to all devices which might people's health and safety at risk if activated.

At the **end of each session** of use and whenever necessary, clean:

- The plate (see page 12)
- The oven (see page 12)
- The accessories (see page 11)
- The appliance and the surrounding environment (see page 11)

Every **100 working hours** have skilled, authorised personnel carry out the following operations.

- Check that the safety thermostat is working correctly
- check that the electrical system is in good working order

GB

CLEANING INSTRUCTIONS

Since the appliance is used for preparing foods for human consumption, special care must be paid to everything relating to hygiene, and the appliance and the entire surrounding environment must constantly be kept clean

Important

Before starting any cleaning procedure, disconnect the electricity supply using the circuit-breaker and allow the appliance to cool.

The precautions which follow are also important.

1 - Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.

2 - Thoroughly clean all parts which come into direct or indirect contact with foods and all surrounding areas.

3 - After use, clean the accessories with a suitable grease-remover product. If possible, wash in the dishwasher.

Caution - warning

Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).

4 - Rinse surfaces with drinking water and dry.

5 - Take special care not to damage stainless steel surfaces. In particular, avoid the use of corrosive products and do not use abrasive materials or sharp tools.

6 - Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance's surfaces.

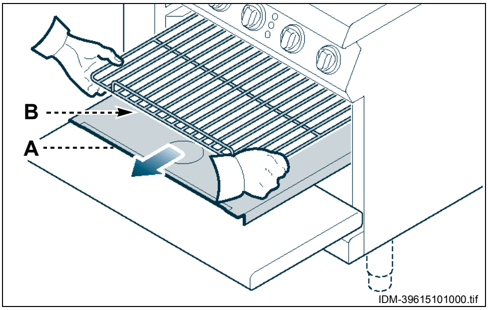
CLEANING OVEN

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Remove the bottom plate **(A)** and the grid **(B)** from the oven and clean them thoroughly.

2 - Clean the inside parts of the oven to remove any deposits which may impair its operation.

3 - Dry the surfaces and reassemble the components.



CLEANING THE PLATE

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Switch the appliance off and leave it to cool.

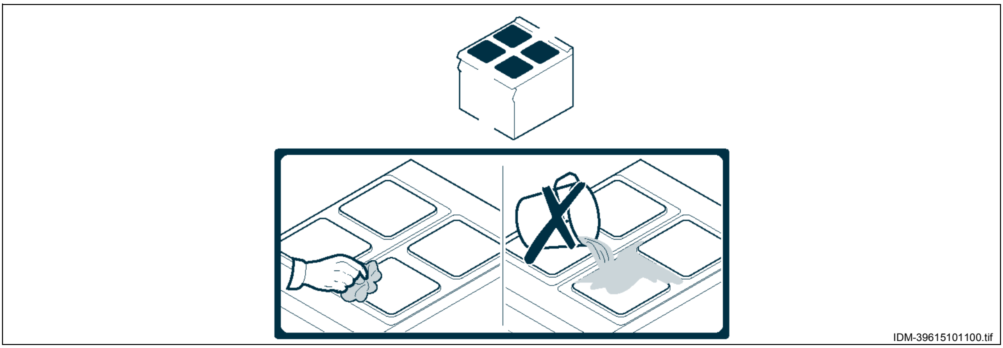
2 - Turn off the circuit-breaker to disconnect it from the electrical mains.

3 - Clean the plate thoroughly with a sponge and normal detergent, rinse with plenty of water and dry.

Important

Do not spray water onto the plates when still hot as this can damage them.

4 - From time to time, after cleaning the plates, apply a small amount of linseed oil or a similar product.



TROUBLESHOOTING

The appliance has been tested before being put into service.
The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use.

The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.

Faults	Causes	Remedies
The plates do not turn on	Electrical connection not made correctly	Check the connection of the electrical wires **Important** **Contact the after-sales service**
	Safety thermostat tripped	Wait for the thermostat to automatically reset appliance operation (this takes around 30 minutes). **Important** **Contact the after-sales service**
	Switch faulty	Replace the switch **Important** **Contact the after-sales service**
The plates do not turn off	Component fault	**Important** **Contact the after-sales service**
The heating elements do not come on	Electrical connection not made correctly	Check the connection of the electrical wires **Important** **Contact the after-sales service**
	Safety thermostat tripped	Carry out the appliance reset (see page 10) **Important** **Contact the after-sales service**
	Switch faulty	Replace the switch **Important** **Contact the after-sales service**
The appliance does not heat up to the set temperature	Thermostat faulty	Replace the thermostat **Important** **Contact the after-sales service**

GB

RECOMMENDATIONS FOR HANDLING AND INSTALLATION

Important

When handling and installing the appliance comply with the information provided by the constructor directly on the packaging, on the appliance and in the instructions for use. If necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved.

PACKAGING AND UNPACKING

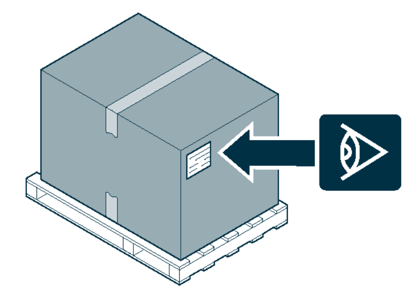
The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used.

To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.

The packaging carries all information necessary for loading and unloading.

When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged.

The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.



IDM-39603609700.tif

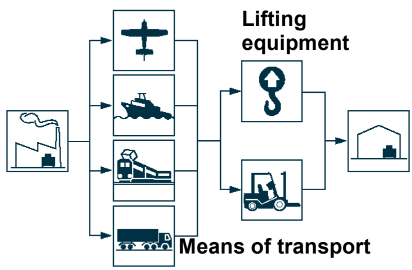
GB

TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending partly on the destination.

The chart shows the most commonly used alternatives.

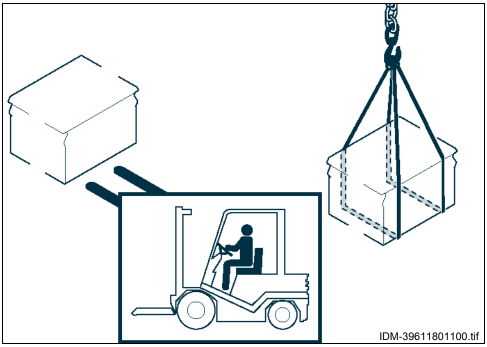
During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.



IDM-3960200180.tif

HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity. Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.


IDM-39611801100.tif

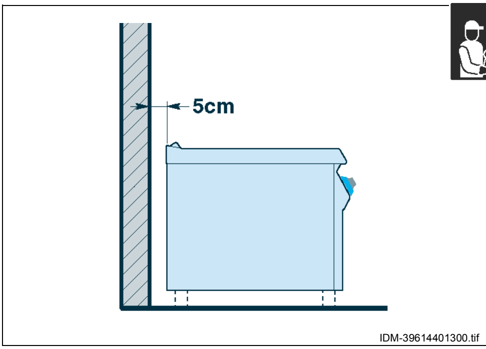
INSTALLATION OF THE APPLIANCE

All installation stages must be considered right from production of the general layout. Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile worksites.

The place of installation must have all the connections needed to supply the appliance and dispose of the production residues, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.

If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by mark coordinates to locate them correctly.

Appliances must be at some distance from the wall (at least 5 cm if the wall is not designed to be resistant to a temperature of at least 150°C)

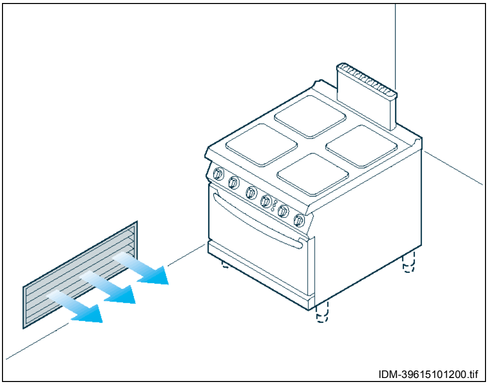


IDM-39614401300.tif

Install in accordance with the relevant legislation, regulations and specifications in the country of use.

ROOM VENTILATION

The room where the appliance is installed must have air inlets to ensure that the appliance can operate correctly and provide the necessary air exchange in the room itself.
The air inlets must be of appropriate size and must be protected by gratings and placed so that they cannot be obstructed.

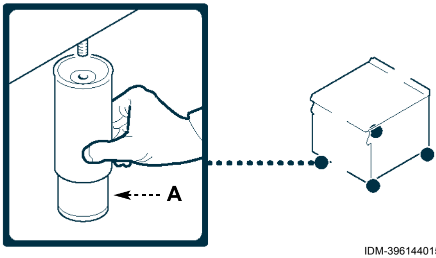


IDM-39615101200.tif

INSTALLING ACCESSORIES



Screw the feet **(A)** onto the structure in the connection points.

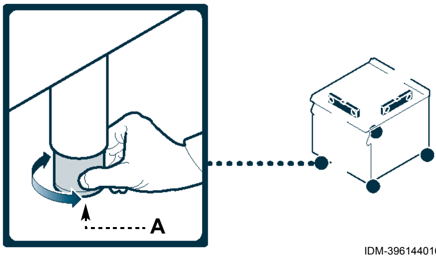


IDM-39614401500.tif

GB

LEVELLING

Adjust the floor-mounted feet **(A)** to level the appliance.

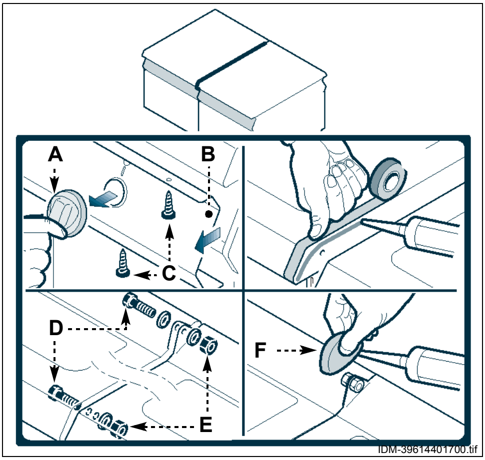


IDM-39614401600.tif

ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS

To assemble appliances in banks (side by side) proceed as described below.

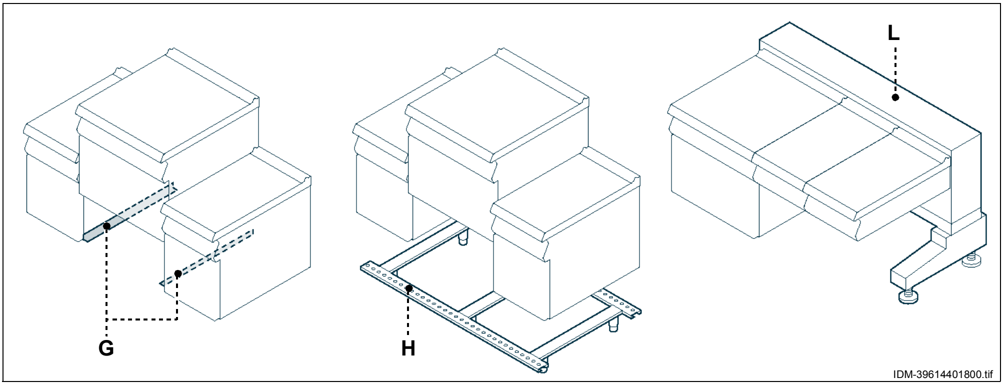
1 - Pull off the knob **(A)**.
2 - Undo the screws **(C)** and remove the control panels **(B)**.
3 - Apply masking tape to the edges to be placed side by side.
4 - Apply food-approved sealant to the edges to be placed side by side.
5 - Place the appliances side by side.
6 - Connect the appliance using the screws and nuts **(D-E)**.
7 - Remove the excess sealant and the masking tape.
8 - Apply the sealant to the inside of the lid **(F)**, and fit it to cover the fixing zone.
9 - Replace the control panels **(B)** and the knobs **(A)** on completion of the operation.



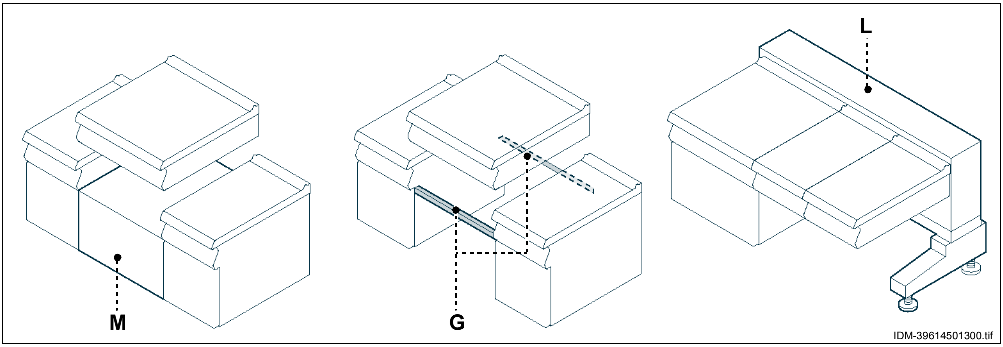
IDM-39614401700.tif

A variety of optional installation kits are available for arranging appliances in banks:

G)"Bridge" installation kit
H)Supporting frame kit
L) Supporting beam kit
M)"Over cupboard" installation kit



IDM-39614401800.tif



IDM-39614501300.tif

GB

Important

The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials. The appliance is supplied with operating voltage 400V/3N (230V/3 available on request) (see attached wiring diagrams). Specify the correct voltage for your device; it cannot be modified after purchase.

Caution - warning

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

1 - If not already present, install a circuit-breaker **(A)** with overload cutout and differential safety breaker close to the appliance.

2 - Pull off the knob **(B)**.

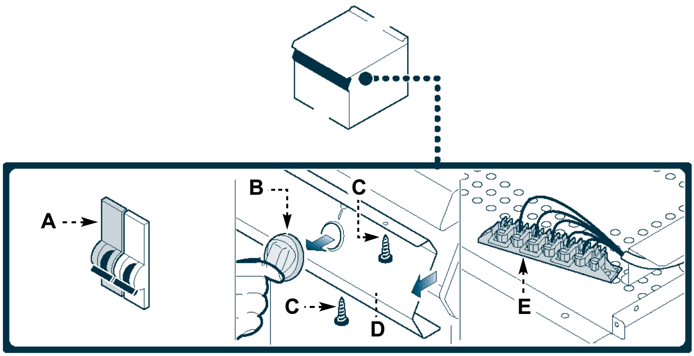
3 - Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(D)**.

4 - Connect the circuit-breaker **(A)** to the terminal board **(E)** of the appliance as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual. Use a flexible cable with at least type H07RN-F characteristics, rated for an operating temperature of at least 80°C.

Important

When connecting, take care to connect the neutral and earth lines.

5 - Replace the control panel **(D)** and the knobs **(B)** on completion of the operation.



IDM-39615102000.tif

Important

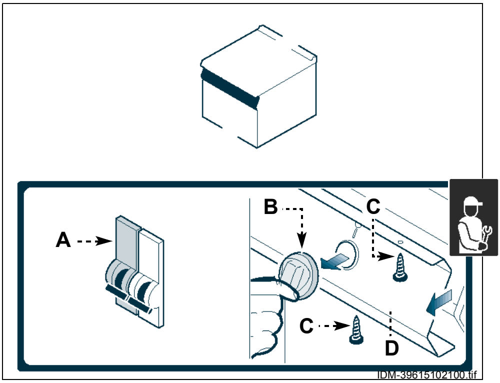
The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials. The appliance is supplied with operating voltage 400V/3N (230V/3 available on request) (see attached wiring diagrams). Specify the correct voltage for your device; it cannot be modified after purchase.

Caution - warning

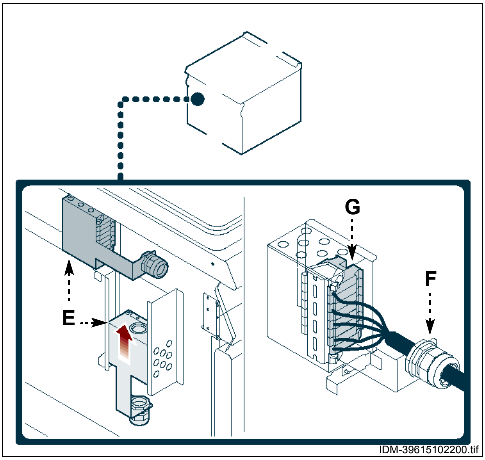
Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

1 - If not already present, install a circuit-breaker **(A)** with overload cutout and differential safety breaker close to the appliance.
2 - Pull off the knob **(B)**.
3 - Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(D)**.



4 - Remove the electrical equipment box **(E)**.
5 - Fit the power supply cable into the cable gland **(F)**.
6 - Connect the circuit-breaker **(A)** to the terminal board **(G)** of the appliance as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual.
Use a flexible cable with at least type H07RN-F characteristics, rated for an operating temperature of at least 80°C.
7 - Tighten the cable gland **(F)**.



Important

When connecting, take care to connect the neutral and earth lines.

8 - Replace the electrical equipment box **(E)**.
9 - Replace the control panel **(D)** and the knobs **(B)** on completion of the operation.

GB

TESTING OF THE APPLIANCE

Important

Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.

To test the system, make the following checks.

1 - Check that the mains voltage is the same as that of the appliance.
2 - Operate the appliance's circuit-breaker to check the electrical connection.
3 - Check that the safety device is operating correctly.

After testing, if necessary instruct the user in all the skills necessary for putting the appliance into operation in conditions of safety, in accordance with legal requirements.

ADJUSTMENTS 8

ADJUSTMENTS PROCEDURE

The appliance's main functions do not require any special adjustments by specialist staff except the settings made during use by the user.

REPLACING PARTS 9

REPLACE PROCEDURE

GB

The appliance does not require the replacement of operating components by specialist staff except the replacement of standard parts which can be carried out by the user.

DECOMMISSIONING THE APPLIANCE

Important

This operation must be carried out by skilled operatives in compliance with the legal requirements with regard to safety at work. Never dump non-biodegradable materials, lubricating oils and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in accordance with the relevant legal requirements.

INHALTSVERZEICHNIS

SACHREGISTER

DE

INFORMATIONEN FÜR DEN LESER

Konsultieren Sie das Sachregister, das am Anfang des Handbuchs zu finden ist, um leichter unter bestimmten Themen von besonderem Interesse nachschlagen zu können.
Vorliegendes Handbuch ist in zwei Teile gegliedert.

1. Teil: Die hier enthaltenen Informationen sind nicht für eine spezifische Zielgruppe bestimmt, sondern enthalten sämtliche zum Gebrauch der Geräte erforderlichen Hinweise.

2. Teil: Diese Informationen wenden sich an eine bestimmte Zielgruppe. Sie sind für erfahrene Bediener bestimmt, die für Handhabung, Transport, Installation, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Gerätes autorisiert sind und enthalten sämtliche hierzu erforderlichen Hinweise.

Benutzern wird daher nur die Konsultation des 1. Teils empfohlen, während der 2. Teil erfahrenen Bedienern gewidmet ist. Für die zweite Gruppe kann die Lektüre des 1. Teils bei Bedarf ebenfalls nützlich sein, um sich einen Gesamtüberblick zu verschaffen.

ZWECK DES HANDBUCHS

Vorliegendes Handbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produktes die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen.
Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Produkt sind die Zielpersonen für vorliegende Anweisungen dazu aufgefordert, diese aufmerksam durchzulesen und rigoros anzuwenden.
Der Hersteller stellt diese Informationen im Original in der Landessprache (Italienisch) zur Verfügung. Sie können übersetzt werden, um gesetzlichen Anforderungen zu genügen oder kommerziellen Erfordernissen zu entsprechen.
Es lohnt sich, ein wenig Zeit zum Lesen des Handbuchs zu investieren, um Gefahren für die Gesundheit und Sicherheit von Personen sowie finanzielle Schäden zu vermeiden.
Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss.
Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche Pflicht einer vorherigen Mitteilung, Änderungen vorzunehmen.
Um bestimmte Textstellen von besonderer Bedeutung hervorzuheben oder auf wichtige Spezifikationen hinzuweisen, sind einige Symbole verwendet worden, die im Folgenden erläutert werden.

Vorsicht - Achtung

Weist darauf hin, dass bestimmte Vorsichtmaßnahmen erforderlich sind, um die Gefährdung von Gesundheit und Sicherheit der Personen zu vermeiden und um keine Sachschäden zu verursachen.

Wichtig

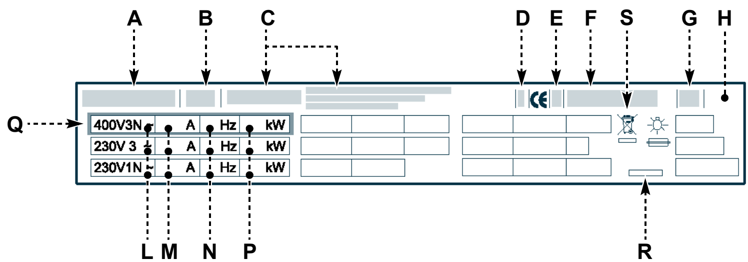
Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

DE

TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät aufgebracht. Es enthält sämtliche Angaben und Hinweise, die für den sicheren Betrieb unerlässlich sind.

A) Gerätemodell
B) Art der Anpassung
C) Angabe des Herstellers
D) Isolierstoffklasse



IDM-3961440310.tif

C139615100.fm

E) Baujahr
F) Seriennummer
G) Schutzart
H) Bestimmungsland
L) Spannung (V)
M) Stromaufnahme (A)
N) Frequenz (Hz)
P) Angabe der Leistung (Kw)
Q) Abnahmespannungsanzeige
R) Baujahr
S) WEEE-Symbol

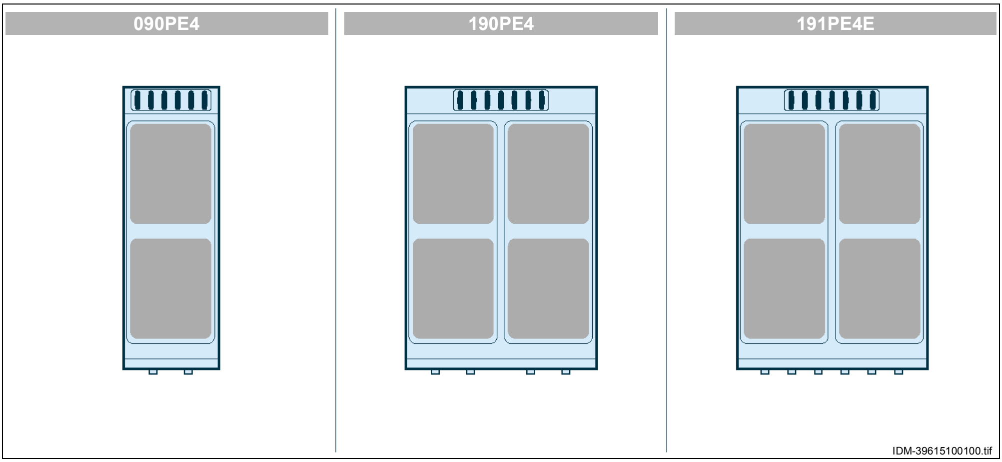
KUNDENDIENST ANFORDERN

Wenden Sie sich für sämtliche anfallenden Bedarfsfälle an eines der autorisierten Kundenzentren.
Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kundendienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.

TECHNISCHE INFORMATIONEN 2

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Die Elektro-Kochplatten, die im Folgenden als Gerät bezeichnet werden, wurden für den Gebrauch in Restaurantbetrieben zum indirekten Garen von Speisen projektiert und konstruiert.
Das Gerät wird bedarfsabhängig in verschiedenen Versionen hergestellt (siehe Abbildung).



Hauptorgane

A)Kochplatte: aus Gusseisen.

B)Schalter der Kochplatte: Er dient zum Einstellen der Heizleistung.

C)Schalter der Heizwiderstände: zum Ein- und Ausschalten der Heizwiderstände des Backofens (Nur bei Version 191PE4E).

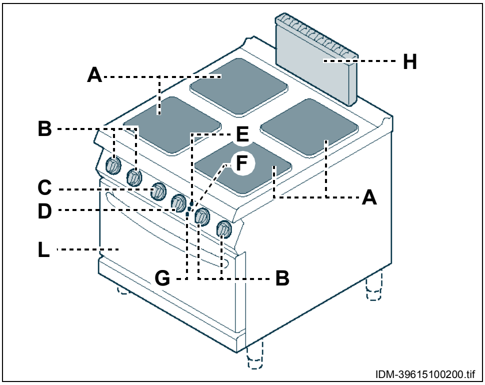
D)Schalter Temperatureinstellung: zum Einstellen der Temperatur im Backofen (Nur bei Version 191PE4E).

E)Thermostat-Kontrollleuchte: Sie signalisiert die Auslösung des Sicherheitsthermostaten (Nur bei Version 191PE4E).

F)Kontrollleuchte Stromzufuhr: zur Anzeige der Stromzufuhr

G)Kontrollleuchte Temperatur: Sie signalisiert die Heizphasen des Backofens.

H)Rauchabzug: zum Abführen der vom Brenner erzeugten Rauchgase



L)Statischer Elektroofen: aus Stahl; mit dichter Tür und Isoliergriff (Nur bei Version 191PE4E).



TECHNISCHE DATEN

Siehe Tabellen und „Anschlussschema" am Ende des Handbuchs.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

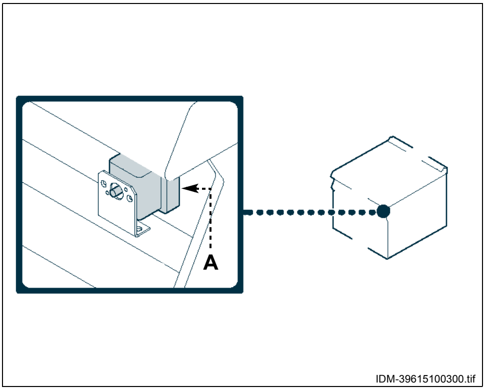
DE

Das Gerät wird zwar mit sämtlichen planmäßigen Sicherheitsvorrichtungen geliefert, es kann jedoch notwendig sein, während Installation und Anschluss ggf. weitere ergänzende Maßnahmen zu ergreifen, um den Anforderungen der einschlägigen geltenden Gesetze zu entsprechen.

Die Abbildung zeigt die Anordnung der Sicherheitsvorrichtungen.

A)Sicherheitsthermostat: unterbricht die Stromversorgung des Backofens bei Überhitzung.

B)Thermostat mit automatischer Rückstellung: eine innerhalb jeder Platte installierte Vorrichtung zur Halbierung der Leistung bei Überhitzung der betreffenden Platte. Nach Behebung der Ursache und Abnahme der Temperatur wird der Betrieb automatisch wieder aufgenommen.



Wichtig

Die Auslösung des Thermostaten, der automatisch zurückgesetzt wird, wird von keiner Anzeigeeinrichtung signalisiert.

Vorsicht - Achtung

Stellen Sie jeden Tag durch Kontrollen sicher, dass die Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht installiert sind und einwandfrei funktionieren.

SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Die Abbildung zeigt die Anordnung der aufgeklebten Sicherheitshinweise.

A)Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekenndaten.

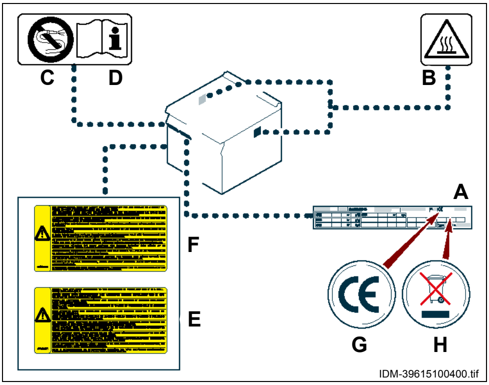
B)Verbrennungsgefahr: Vorsicht vor heißen Flächen.

C)Allgemeine Gefahr: Vor Ausführung irgendeines Eingriffs zuerst das Handbuch aufmerksam lesen.

D)Allgemeine Gefahr: Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile richten.

E)Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Im Falle der Missachtung der Vorschriften für die Installation und Inbetriebnahme wird keine Haftung übernommen."

F)Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Gemäß den geltenden Bestimmungen installieren und nur in gut belüfteten Räumen betreiben."



IDM-39615100400.tif

G)CE-Kennzeichnung: Es bescheinigt die Konformität des Geräts mit der Richtlinie.

H)WEEE-Symbol: Es weist darauf hin, dass das Gerät getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss.

OPTIONALES ZUBEHÖR

Auf Wunsch kann das Gerät mit folgenden Zubehörteilen ausgestattet werden.

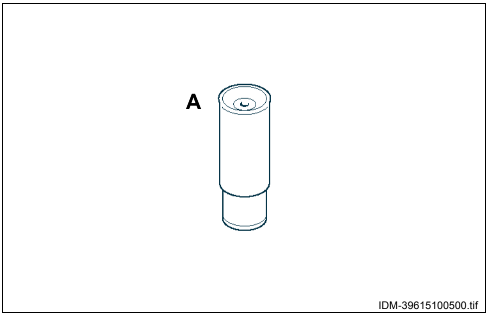
A)Stützfüße

B)Einbausatz für die Montage auf Unterschrank

C)Einbausatz für Brückenmontage

D)Einbausatz für Untergestell

E)Einbausatz für Träger



IDM-39615100500.tif

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können. Dabei wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die „Regeln der guten Bautechnik" befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit ist auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.

Lesen Sie die Anweisungen des mitgelieferten Handbuchs und der Hinweisaufkleber aufmerksam durch und halten Sie sich insbesondere an die Sicherheitshinweise.



Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder um- bzw. ausgebaut, noch deaktiviert oder anderweitig umgangen werden. Die Nichtbeachtung oben stehender Forderung kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen hervorrufen.

Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probemanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.

Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Der missbräuchliche Einsatz des Geräts kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen und finanzielle Verluste hervorrufen.

Sämtliche Wartungsarbeiten, die präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Aus hygienischen Gründen und zum Schutz vor jeglicher Form der Kontamination der Nahrungsmittel müssen die Elemente, die direkt oder indirekt mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen sowie die angrenzenden Zonen, akkurat gereinigt werden. Dabei dürfen ausschließlich Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke eingesetzt werden. Entflammbare Mittel oder Produkte, die gesundheitsschädliche Stoffe enthalten, sind absolut zu vermeiden. Die betreffenden Reinigungsarbeiten müssen jedes Mal dann ausgeführt werden, wenn ein nachweislicher Bedarf festgestellt wird und nach Abschluss jeder Verwendung.

Nach jeder Benutzung sicherstellen, dass die Schalter auf Null stehen und die Stromzufuhr ausgeschaltet ist.

Im Falle einer längeren Stilllegung des Geräts ist neben der Trennung von sämtlichen Anschlussleitungen eine akkurate Reinigung sämtlicher inneren und äußeren Geräteteile sowie des angrenzenden Umfeldes erforderlich, wobei die Hinweise des Herstellers und die einschlägigen geltenden Gesetzesvorschriften zu beachten sind.

Beim täglichen Gebrauch des Geräts ist die ständige Anwesenheit des Bedienungspersonals erforderlich.

Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile des Geräts richten.

Keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN IN HINBLICK AUF DIE UMWELTBELASTUNG

Alle Betriebe müssen den Einfluss, den ihre Tätigkeiten (Produkte, Dienstleistungen usw.) auf die Umwelt haben, durch geeignete Verfahren bestimmen und steuern.

Die Verfahren zur Bestimmung der signifikanten Auswirkungen auf die Umwelt müssen die nachstehenden Faktoren berücksichtigen:

- Emissionen in die Atmosphäre
- Abwässer
- Abfallwirtschaft
- Bodenverunreinigung
- Nutzung der Rohstoffe und natürlichen Ressourcen
- Ortsgebundene Probleme in Hinblick auf die Umweltbelastung

Zu diesem Zweck gibt der Hersteller einige Hinweise, die von jedem, der zur Interaktion mit dem Gerät während seines vorgesehenen Lebenszyklus berechtigt ist, beachtet werden müssen, um die Umweltbelastung auf ein Minimum zu reduzieren.

- Alle Verpackungsteile müssen nach den gesetzlichen Bestimmungen im Betreiberland entsorgt werden.
- Beim Betrieb und bei der Wartung ist darauf zu achten, dass keine umweltbelastenden Stoffe (Öle, Fette usw.) in die Umwelt gelangen. Abfälle müssen nach den geltenden einschlägigen Bestimmungen getrennt entsorgt werden.
- Wenn das Gerät endgültig außer Betrieb genommen wird, müssen alle seine Komponenten in Abhängigkeit von ihren Eigenschaften getrennt entsorgt werden.

Sicherheit bei der Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE-Richtlinie 2002/96/EG)

Wichtig

Umweltschädliche Stoffe dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung in Einklang mit den geltenden gesetzlichen Bestimmungen vornehmen.

Gemäß der WEEE-Richtlinie 2002/96/EG (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) muss der Betreiber bei der endgültigen Außerbetriebnahme die Geräte bei den hierfür vorgesehenen Rücknahmestellen abgeben oder im Moment des Erwerbs neuer Geräte unzerlegt an den Verkäufer zurückgeben.
Alle Geräte, die in Einklang mit der WEEE-Richtlinie 2002/96/EG entsorgt werden müssen, müssen mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet sein (siehe Seite 5).

Wichtig

Die gesetzwidrige Beseitigung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten zieht Sanktionen nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen in dem Mitgliedstaat nach sich, in dem die Zuwiderhandlung begangen wurde.

Elektro- und Elektronik-Altgeräte können gefährliche Stoffe enthalten, die schädlich für die Gesundheit der Personen und für die Umwelt sein können. Daher müssen sie unbedingt vorschriftsmäßig entsorgt werden.

GEBRAUCH UND BETRIEB 4

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

Wichtig

Das Auftreten von Unfällen bei der Verwendung von Geräten hängt von vielen Faktoren ab, die nicht immer zu vermeiden und zu steuern sind. Einige Unfälle können von unvorhersehbaren Raumbedingungen abhängen, andere sind vor allem benutzerbedingt. Der Gebrauch des Gerätes ist Benutzern vorbehalten, die autorisiert sind und sich angemessen informiert haben. Darüber hinaus kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Vorgänge zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen und den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen. Beschränken Sie sich auf die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke, ohne Änderungen an den Vorrichtungen vorzunehmen, um nicht vorgesehene Leistungen herbeizuführen. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Sicherheitsvorrichtungen installiert sind und einwandfrei funktionieren. Neben Beachtung oben stehender Anforderungen müssen die Benutzer sämtliche Sicherheitsnormen befolgen und die Beschreibung der Bedienelemente sowie der Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen.

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Das Gerät ist mit Bedienelementen zur Aktivierung der wichtigsten Funktionen ausgestattet.

A) **Schalter Kochplatten**: zur Einschaltung, Ausschaltung und Regelung der Kochplatten.

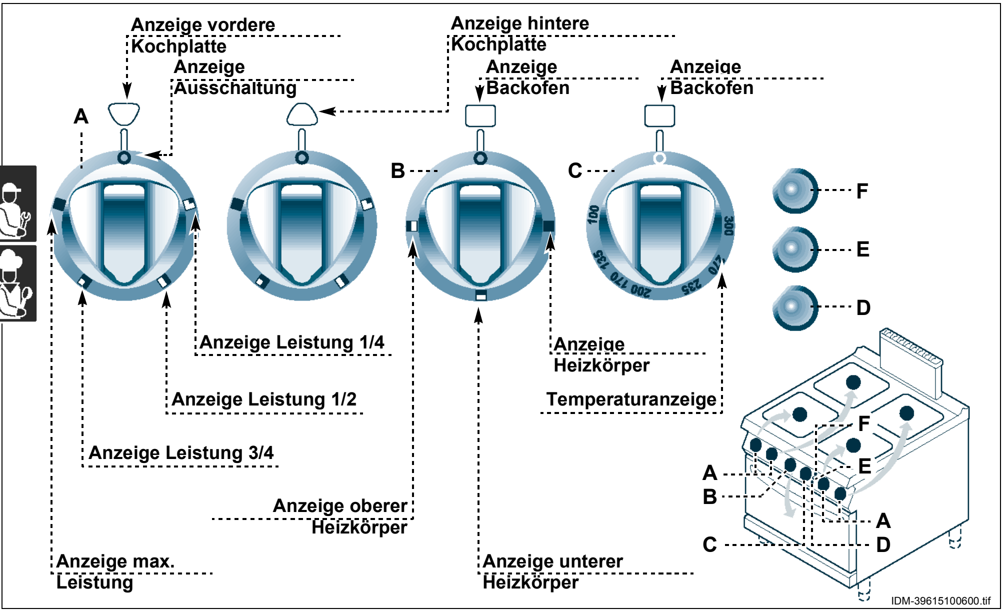
B) **Schalter der Heizwiderstände**: zum Einschalten des oberen oder des unteren Heizwiderstandes bzw. beider Heizwiderstände des Backofens (Nur bei Version 191PE4E).

C) **Temperaturwahlschalter**: Er dient zum Einstellen der Temperatur im Backofen (Nur bei Version 191PE4E).

D) **Kontrollleuchte Temperatur**: Sie signalisiert die Heizphasen des Backofens; sie erlischt nach Erreichen der Temperatur (Nur bei Version 191PE4E).

E) **Kontrollleuchte Stromzufuhr**: zur Anzeige der Stromzufuhr

F) **Thermostat-Kontrollleuchte**: Sie signalisiert die Auslösung des Sicherheitsthermostaten (Nur bei Version 191PE4E).



DE

EIN- UND AUSSCHALTEN DER KOCHPLATTE

Zündung

Bei der ersten Einschaltung eine Vorheizphase der Kochplatten ca. 4 Minuten mit maximaler Leistung und ohne Kochtöpfe ausführen.

1 - Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Stromnetz herstellen.

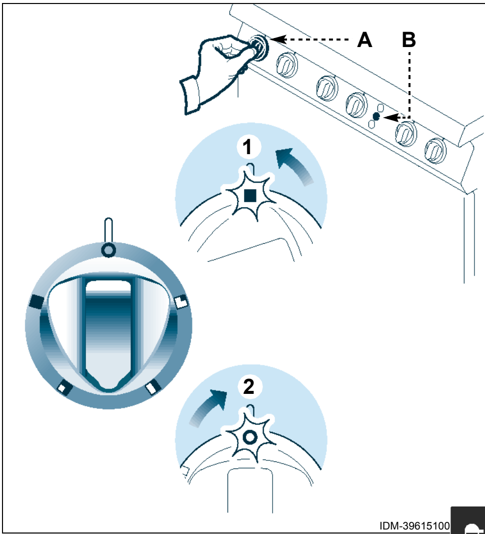
2 - Den Schalter **(A)** in die Stellung **1** drehen, um die Kochplatte auf die maximale Leistung einzuschalten.

3 - Nach Beendigung des Vorheizens den Schalter **(A)** in eine der anderen Stellungen drehen, um die Leistung der Platte auf niedrigere Werte einzustellen.

Abschaltung

1 - Den Schalter **(A)** in die Stellung **2** drehen, um die Kochplatte auszuschalten.

2 - Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Hauptstromnetz herstellen.



EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

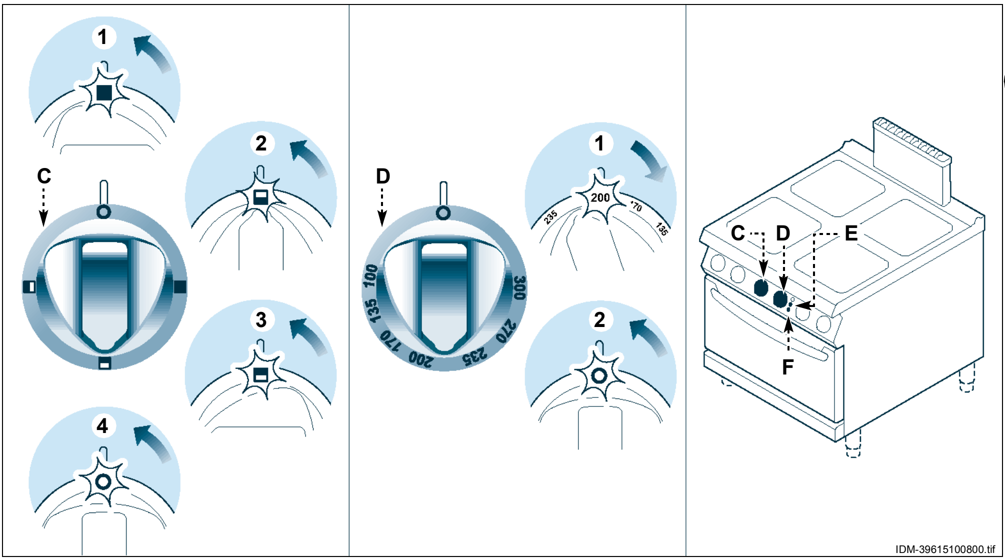
Zündung

Wichtig

Bei der ersten Einschaltung das Gerät richtig vorheizen.

1 - Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Stromnetz herstellen.

2 - Den Schalter **(C)** entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (Pos. **1**), um die Heizkörper einzuschalten. Die Kontrollleuchte Gaszufuhr **(E)** schaltet sich ein.



3 - Den Schalter **(D)** in Schaltstellung **1** zwischen Mindest- und Höchsttemperatur drehen und vor Benutzung des Backofens die Vorheizzeit abwarten (Siehe Tabelle).
Die Temperatur-Kontrollleuchte **(F)** leuchtet auf, um zu signalisieren, dass der Backofen nicht die Gebrauchstemperatur hat. Nach Erreichen der Temperatur erlischt die Kontrollleuchte.

	Min						**Max**
Temperatur °C	100	135	170	200	235	270	300
Zeit in Minuten	2'45''	4'50''	6'50''	9'45''	13'	16'	18'45''

4 - Den Schalter **(C)** entgegen dem Uhrzeigersinn (Pos. **2-3**) drehen, um je nach gewünschter Beheizungsart die obere oder die untere Heizwiderstände einzuschalten.

Abschaltung

1 - Den Schalter **(C)** in Schaltstellung **4** und den Schalter **(D)** in Schaltstellung **2** drehen, um die Heizwiderstände auszuschalten. Stromzufuhr-Kontrollleuchte **(E)** und die Temperatur-Kontrollleuchte **(F)** gehen aus.

2 - Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Hauptstromnetz herstellen.

RÜCKSETZEN DES GERÄTS 191PE4E

Wenn der Sicherheitsthermostat anspricht, muss das Gerät in der angegebenen Weise wieder in den normalen Betriebszustand versetzt werden.

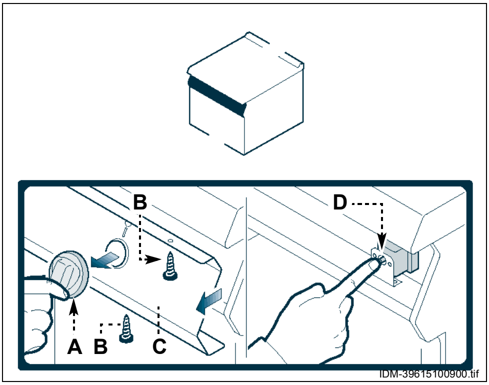


1 - Den Schalter **(A)** abziehen.

2 - Drehen Sie die Schrauben **(B)** heraus und montieren Sie die Blende **(C)** ab.

3 - Mit Taste **(D)** des Sicherheitsthermostats die Stromzufuhr wieder einschalten.

4 - Abschließend die Bedienblende **(C)** und die Schalter **(A)** wieder anbringen.



LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

DE

Verfahren Sie folgendermaßen, falls das Gerät längere Zeit nicht eingesetzt werden soll:

1 - Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.

2 - Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.

3 - Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.

4 - Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.

5 - Das Gerät mit einer Schutzhülle abdecken; hierbei einige Öffnungen für die Luftzirkulation lassen.

TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

Um eine korrekte Anwendung des Gerätes zu gewährleisten, sollten folgende Ratschläge befolgt werden:

– Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.

– Die Nutzung des Geräts für direktes Garen von Speisen auf den Platten ohne Kochtöpfe ist verboten.

– Diese Kochplatten ausschließlich für die Erhitzung von Kochtöpfen verwenden.

– Um Energie einzusparen, sind Kochtöpfe mit starkem und ebenem Boden zu verwenden, deren Außenrand auf dem gesamten Umfang ein wenig über der Kochplatte heraussteht.

– Sicherstellen, dass das Bodenblech richtig eingesetzt ist.
– Den Backofen vor dem Gebrauch vorheizen.
– Den Backofen nicht mit teilweise geöffneter Tür verwenden.
– Die oberen Führungsschienen zum Backen von Kuchen und die unteren Führungsschienen zum Garen von Braten verwenden.
– Zum oberflächlichen Bräunen das Gargut in die oberen Führungsschienen schieben und den oberen Heizwiderstand wenige Minuten einschalten.
– Das Gerät und den umliegenden Bereich stets sauber halten.
– Zum Reinigen nur lebensmitteltaugliche Reiniger verwenden.

Vorsicht - Achtung

Die Kochplatten nicht ohne Kochtöpfe einschalten und nach Gebrauch stets ausschalten.

WARTUNG 5

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE WARTUNG

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät im Zustand maximaler Leistungsfähigkeit bleibt, indem Sie die vom Hersteller vorgesehenen planmäßigen Wartungsarbeiten ausführen. Gute Wartung zahlt sich durch optimale Leistungen, längere Betriebsdauer und eine konstante Wahrung der Sicherheitsanforderungen aus.

Vorsicht - Achtung

Vor jedem Wartungseingriff müssen sämtliche vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden. Überlegen Sie, ob es notwendig ist, das arbeitende Personal und die in der Nähe befindlichen Personen auf angemessene Weise zu informieren. Insbesondere mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen und den Zugang zu allen Vorrichtungen verhindern, die bei Einschaltung zu Situationen mit unerwarteter Gefährdung der Sicherheit und Gesundheit von Personen führen können.

Folgende Elemente sind nach jedem Einsatz und bei Bedarf zu reinigen:
– die Platte (siehe S. 12)
– der Backofen (siehe S. 12)
– die Zubehörteile (siehe S. 11)
– Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S. 11)

Nach **jeweils 100 Betriebsstunden** müssen folgende Arbeiten von erfahrenen und autorisierten Bedienern ausgeführt werden:
– Kontrollieren, ob der Sicherheitsthermostat einwandfrei funktioniert.
– Funktionstüchtigkeit der Stromanlage prüfen

DE

REINIGUNG DES GERÄTS

Da das Gerät zur Zubereitung von Speisen für den Menschen eingesetzt wird, ist besondere Sorgfalt auf die Hygiene geboten. Das Gerät und dessen näheres Umfeld müssen konstant sauber gehalten werden.

Wichtig

Vor Beginn von Reinigungsarbeiten die Stromzufuhr mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:
1 - Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile ausschließlich lauwarmes Wasser, Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke und keine Scheuermittel.
2 - Die Elemente, die in direkten oder indirekten Kontakt mit den Lebensmitteln kommen, und die angrenzenden Bereiche sorgfältig reinigen.
3 - Die Zubehörteile nach dem Gebrauch mit einem geeigneten Fettlöser reinigen. Wir empfehlen die Reinigung im Geschirrspüler.

Vorsicht - Achtung

Verwenden Sie keine Produkte, die Stoffe enthalten, welche für die menschliche Gesundheit schädlich und gefährlich sind (Lösemittel, Benzin, usw.).

4 - Spülen Sie die Oberflächen mit Trinkwasser nach und trocknen Sie sie ab.

5 - Behandeln Sie die Edelstahlflächen vorsichtig, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere sollte der Gebrauch von ätzenden Produkten, Scheuermitteln und spitzen Gegenständen vermieden werden.

6 - Entfernen Sie die Kalkablagerung, die sich auf einigen Geräteflächen bilden können.

REINIGUNG DES BACKOFENS

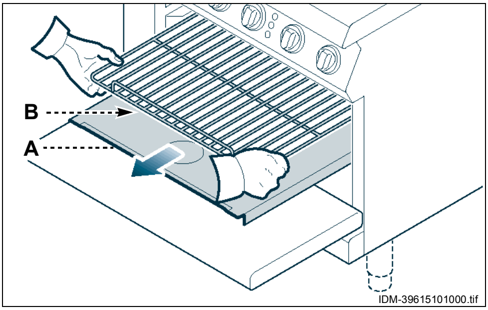
Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Den Rost **(A)** und das Bodenblech **(B)** aus dem Backofen nehmen und gründlich reinigen.

2 - Die Teile im Backofen von Verkrustungen reinigen, die seine Funktionsfähigkeit beeinträchtigen könnten.

3 - Die Oberflächen trocknen und die Komponenten wieder einbauen.





IDM-39615101000.tif

REINIGUNG DER PLATTE

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1 - Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.

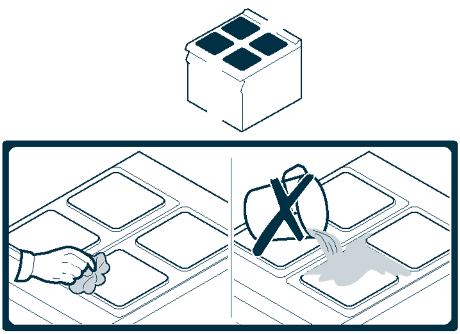
2 - Mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen.

3 - Die Platte sorgfältig mit einem Schwamm und herkömmlichem Reinigungsmittel reinigen, reichlich nachspülen und trocknen.

Wichtig

Kein Wasser auf die noch heißen Platten spritzen, da sie dadurch geschädigt werden können.

4 - In regelmäßigen Zeitabständen eine geringe Menge Leinöl o. Ä. auf die Oberflächen der Platten nach deren Reinigung auftragen.



IDM-39615101100.tif

FEHLERSUCHE

Vor der Inbetriebnahme wurde das Gerät einem vorläufigen Testlauf unterzogen.
Die im Folgenden aufgeführten Informationen sollen Ihnen dabei helfen, eventuelle Anomalien oder Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten können, aufzufinden und zu beheben.
Einige dieser Probleme können vom Benutzer selbst behoben werden; alle anderen erfordern präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten und dürfen daher ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Probleme	Ursachen	Lösungen
Die Kochplatten schalten sich nicht ein.	Stromanschluss nicht korrekt ausgeführt	Den Anschluss der Stromkabel prüfen **Wichtig** Kontaktieren Sie den Kundendienst
	Auslösung des Sicherheitsthermostats	Abwarten, bis der Thermostat das Gerät automatisch wieder einschaltet (rund 30 Minuten). **Wichtig** Kontaktieren Sie den Kundendienst
	Taktschalter defekt	Taktschalter auswechseln **Wichtig** Kontaktieren Sie den Kundendienst
Die Kochplatten bleiben eingeschaltet.	Fehlfunktion funktionaler Komponenten.	**Wichtig** Kontaktieren Sie den Kundendienst
Die Heizwiderstände schalten sich nicht ein	Stromanschluss nicht korrekt ausgeführt	Den Anschluss der Stromkabel prüfen **Wichtig** Kontaktieren Sie den Kundendienst
	Auslösung des Sicherheitsthermostats	Gerät rücksetzen (siehe S. 10) **Wichtig** Kontaktieren Sie den Kundendienst
	Taktschalter defekt	Taktschalter auswechseln **Wichtig** Kontaktieren Sie den Kundendienst
Das Gerät erreicht nicht die eingestellte Temperatur	Thermostat defekt	Den Thermostaten ersetzen. **Wichtig** Kontaktieren Sie den Kundendienst

DE

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE INSTALLATION UND HANDHABUNG

Wichtig

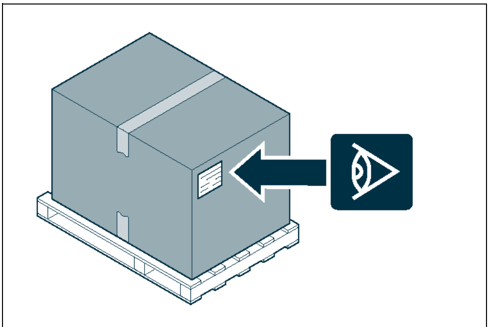
Beachten Sie die Hinweise des Herstellers, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät selbst oder in der Gebrauchsanweisung zu finden sind, wenn Sie das Gerät handhaben und installieren. Die für diese Operationen autorisierte Person wird bei Bedarf einen „Sicherheitsplan" aufstellen müssen, um die Unversehrtheit der direkt an dem Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten.

VERPACKUNG UND AUSPACKEN

Die Verpackung wird möglichst platzsparend und unter Berücksichtigung des eingesetzten Transportmittels realisiert.

Zur Vereinfachung des Transports können einige Komponenten für die Spedition ausgebaut und mit einer geeigneten Schutzverpackung versehen werden.

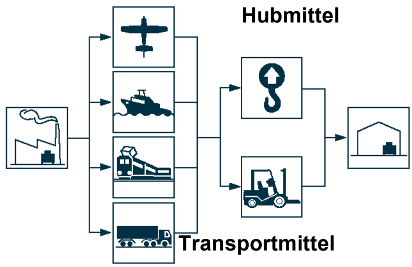
Auf der Verpackung sind sämtliche erforderlichen Angaben zur Be- und Entladung angegeben.
Kontrollieren Sie beim Auspacken die Unversehrtheit und die exakte Übereinstimmung der Stückmengen.
Das Verpackungsmaterial muss fachgerecht und unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen entsorgt werden.



IDM-39603609700.tif

TRANSPORT

Der Transport kann auch in Abhängigkeit vom Bestimmungsort anhand verschiedener Transportmittel erfolgen.
Folgendes Schema zeigt die gängigsten Lösungen.
Für die Dauer des Transportes muss das Liefergut fachgerecht an das Transportmittel vertaut werden, um unerwünschte Bewegungen zu vermeiden.

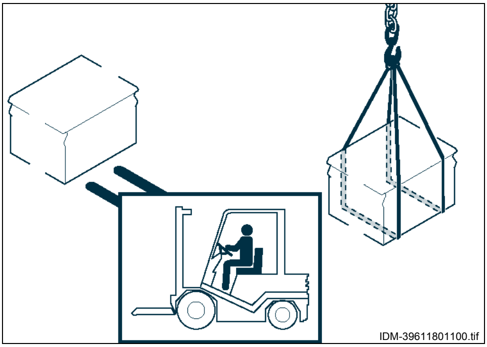


IDM-3960200180.tif

DE

HANDHABUNG UND HUB

Das Gerät kann mit einem Hubmittel bewegt werden, das mit Gabeln oder Haken ausgestattet ist und die geeignete Traglast besitzt. Vor diesem Vorgang ist der Schwerpunkt der Last zu überprüfen.



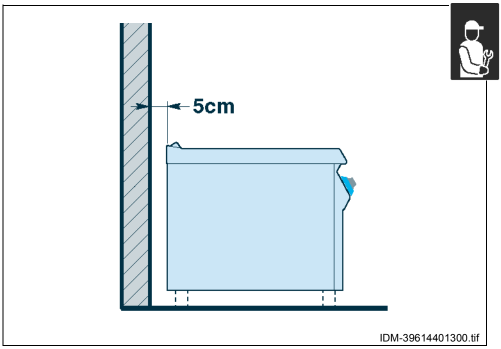
INSTALLATION DES GERÄTS

Es müssen sämtliche Phasen der Installation, schon von der Umsetzung des allgemeinen Projekts an, berücksichtigt werden. Die für diese Operationen autorisierte Person wird vor Einleitung dieser Phasen den Installationsstandort bestimmen und bei Bedarf einen „Sicherheitsplan" aufstellen, um die Unversehrtheit der direkt am Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten und die gesetzlichen Bestimmungen zu befolgen. Dies betrifft insbesondere die Vorschriften für nicht ortsfeste Arbeitsräume.

Der Installationsort muss folgenden Anforderungen entsprechen: Anschlüsse für die verschiedenen Versorgungsleitungen, Abführungsvorrichtungen für Produktionsrückstände, angemessene Beleuchtung. Darüber hinaus müssen sämtliche hygienischen und gesundheitsrechtlichen Anforderungen erfüllt sein, um eine Kontamination der Nahrungsmittel zu vermeiden.

Bestimmen Sie, falls notwendig, die exakte Position für jedes Gerät bzw. jede Gerätekomponente. Für eine korrekte Positionierung können die Koordinaten aufgezeichnet werden.

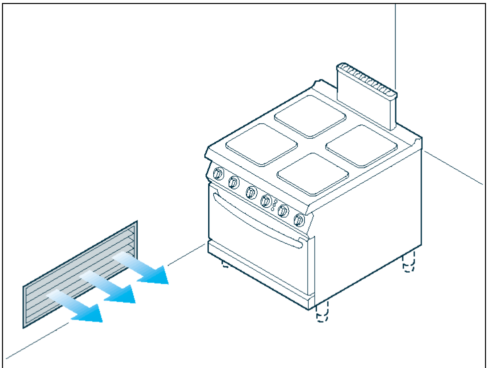
Installieren Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 5 cm zur Wand, falls diese nicht für Temperaturen von mindestens 150°C ausgelegt ist.



Die Installation in Einklang mit den im Installationsland geltenden gesetzlichen Bestimmungen, Normen und Spezifikationen ausführen.

RAUMBELÜFTUNG

Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss über Zuluftöffnungen verfügen, um den einwandfreien Betrieb des Geräts und den Luftaustausch im Raum selbst zu gewährleisten.
Die Zuluftöffnungen müssen ausreichend groß bemessen und durch Gitter geschützt und so positioniert sein, dass sie nicht verdeckt werden können.

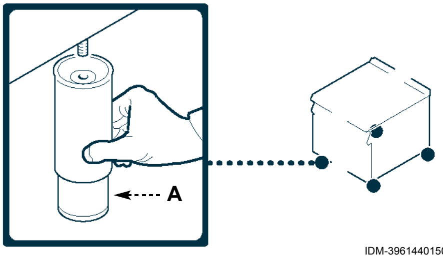


IDM-39615101200.tif

INSTALLATION DES ZUBEHÖRS



Die Stützfüße **(A)** an den Befestigungspunkten des Gestells einschrauben.

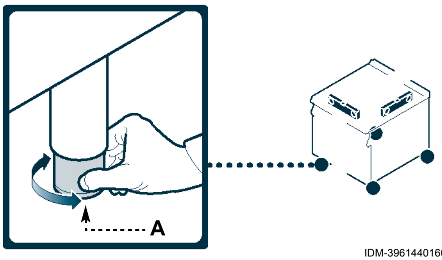


IDM-39614401500.tif

DE

NIVELLIEREN

Regulieren Sie die Füße **(A)**, um das Gerät wasserwaagengerecht aufzustellen.

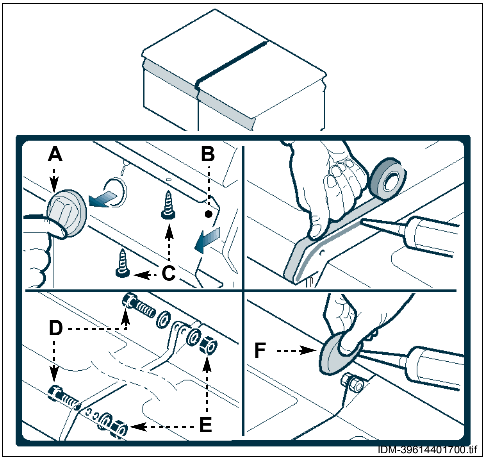


IDM-39614401600.tif

MONTAGE BEI REIHENAUFSTELLUNG

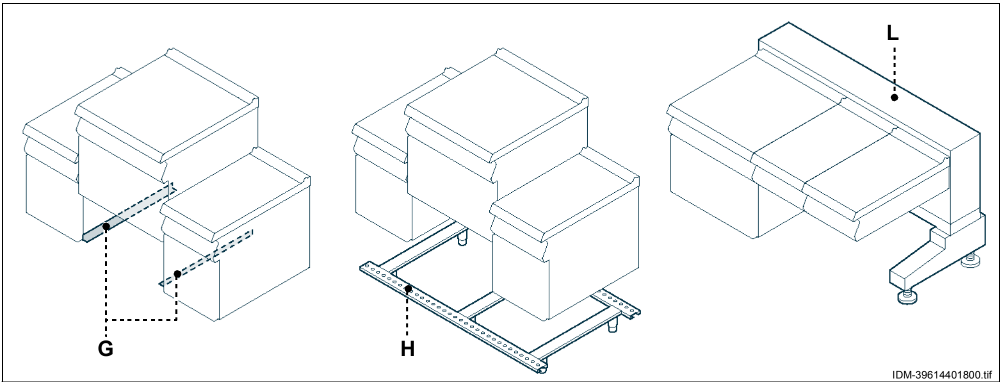
Verfahren Sie folgendermaßen, um Geräte (nebeneinander) in einer Reihe aufzustellen.

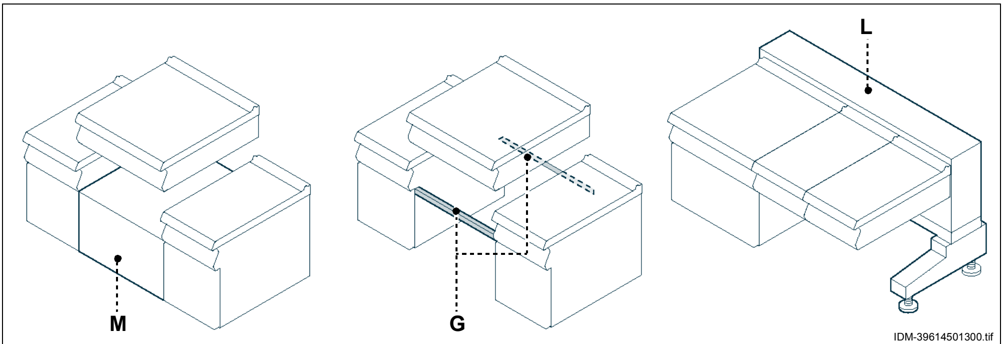
1 - Den Schalter **(A)** abziehen.
2 - Die Schrauben **(C)** ausschrauben und die Blenden **(B)** ausbauen.
3 - Bekleben Sie die Gerätekanten, die nebeneinander angeordnet werden sollen, mit einem Schutzband.
4 - Beschichten Sie die Seitenwände, die nebeneinander aufgestellt werden sollen, mit einer Dichtungsmasse für Lebensmittelzwecke.
5 - Die Geräte aneinander reihen.
6 - Das Gerät mit den Schrauben und Muttern **(D-E)** anschließen.
7 - Entfernen Sie überflüssige Dichtungsmasse und Klebeband.
8 - Beschichten Sie die Innenseite des Deckels **(F)** mit der Dichtungsmasse und montieren Sie den Deckel, um die Befestigungszone zu bedecken.
9 - Die Blenden **(B)** und die Schalter **(A)** nach Abschluss der Arbeit wieder anbringen.



Für die in Reihe aufgestellten Geräte sind auf Anfrage verschiedene Ausstattungssätze lieferbar.

G) Einbausatz für Brückenmontage
H) Einbausatz für Untergestell
L) Einbausatz für Träger
M) Einbausatz für die Montage auf Unterschrank





DE

Wichtig

Der Anschluss muss von autorisiertem Fachpersonal in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material ausgeführt werden. Das Gerät wird mit einer Betriebsspannung von 400V/3N oder auf Anfrage von 230V/3 geliefert (siehe Schaltpläne in Anlage). Bei der Bestellung stets korrekt die endgültig vorgesehene Versorgungsspannung angeben, da nachträgliche Änderungen nicht zugelassen sind.

Vorsicht - Achtung

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

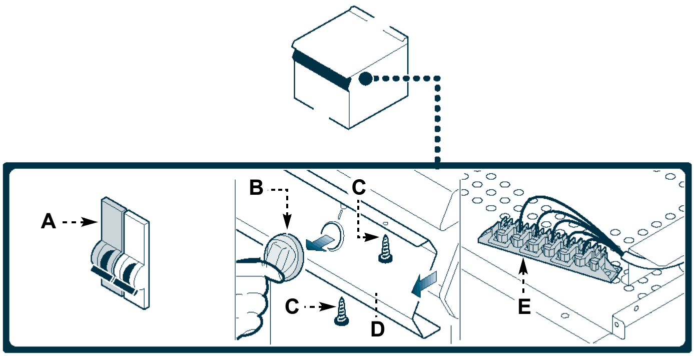
Den Anschluss des Geräts an das Stromnetz in der angegebenen Weise ausführen.

1 - Falls nicht schon vorhanden, einen Trennschalter **(A)** mit thermomagnetischem Auslöser und FI-Block in der Nähe des Geräts installieren.
2 - Den Schalter **(B)** abziehen.
3 - Drehen Sie die Schrauben **(C)** heraus und montieren Sie die Blende **(D)** ab.
4 - Den Trennschalter **(A)** nach den Angaben in der Abbildung und im Schaltplan am Ende des Handbuchs an die Klemmenleiste **(E)** des Geräts anschließen. Ein flexibles Kabel verwenden, dessen Eigenschaften mindestens Typ H07RN-F entsprechen und dessen Betriebstemperatur mindestens 80°C beträgt.

Wichtig

Bei der Ausführung des Anschlusses besonders auf den Neutral- und Schutzleiter achten.

5 - Abschließend die Bedienblende **(D)** und die Schalter **(B)** wieder anbringen.



IDM-39615102000.tif

Wichtig

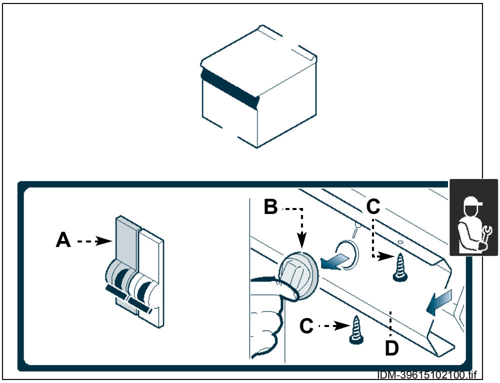
Der Anschluss muss von autorisiertem Fachpersonal in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material ausgeführt werden. Das Gerät wird mit einer Betriebsspannung von 400V/3N oder auf Anfrage von 230V/3 geliefert (siehe Schaltpläne in Anlage). Bei der Bestellung stets korrekt die endgültig vorgesehene Versorgungsspannung angeben, da nachträgliche Änderungen nicht zugelassen sind.

Vorsicht - Achtung

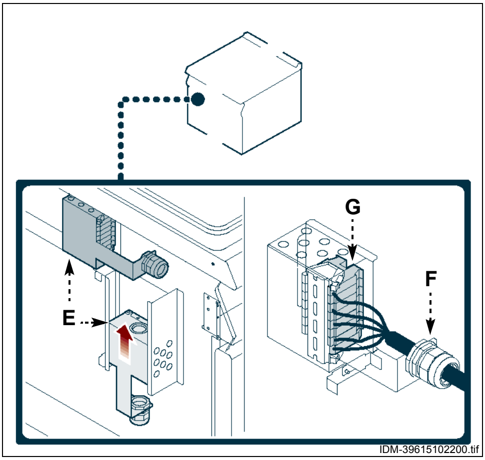
Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

Den Anschluss des Geräts an das Stromnetz in der angegebenen Weise ausführen.

1 - Falls nicht schon vorhanden, einen Trennschalter **(A)** mit thermomagnetischem Auslöser und FI-Block in der Nähe des Geräts installieren.
2 - Den Schalter **(B)** abziehen.
3 - Drehen Sie die Schrauben **(C)** heraus und montieren Sie die Blende **(D)** ab.



4 - Die Anschlussdose **(E)** herausziehen.
5 - Das Kabel in die Zugentlastung **(F)** stecken.
6 - Den Trennschalter **(A)** nach den Angaben in der Abbildung und im Schaltplan am Ende des Handbuchs an die Klemmenleiste **(G)** des Geräts anschließen.
Ein flexibles Kabel verwenden, dessen Eigenschaften mindestens Typ H07RN-F entsprechen und dessen Betriebstemperatur mindestens 80°C beträgt.
7 - Die Zugentlastung **(F)** festziehen.



Wichtig

Bei der Ausführung des Anschlusses besonders auf den Neutral- und Schutzleiter achten.

8 - Die Anschlussdose **(E)** wieder in ihre ursprüngliche Position schieben.
9 - Abschließend die Bedienblende **(D)** und die Schalter **(B)** wieder anbringen.

TESTLAUF ZUR ABNAHME DES GERÄTS

Wichtig

Vor der Inbetriebnahme muss ein Testlauf der Anlage durchgeführt werden, um den Betriebszustand jeder einzelnen Komponente zu überprüfen und eventuelle Anomalien zur ermitteln. In dieser Phase ist es besonders wichtig, dass sämtliche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen vorschriftsmäßig eingehalten werden.

Für den Testlauf der Abnahme sind folgende Kontrollen durchzuführen:

1 - Sicherstellen, dass die Netzspannung der Nennspannung des Geräts entspricht.

2 - Den Trennschalter betätigen , um den Stromanschluss zu überprüfen.

3 - Eine Funktionsprüfung der Sicherheitseinrichtungen vornehmen.

Nach Abschluss des Testlaufs ist der Benutzer gegebenenfalls auf angemessene Weise in den Gebrauch des Gerätes einzuweisen, um sämtliche Kenntnisse zu erwerben, die zur Inbetriebnahme des Gerätes unter Sicherheitsbedingungen gemäß geltender Gesetzesvorschriften erforderlich sind.

EINSTELLUNGEN 8

EINSTELLUNGSVERFAHREN

Die wichtigsten Funktionen des Geräts erfordern keine besonderen Einstellungen durch Fachpersonal, sondern können während des Gebrauchs vom Benutzer geregelt werden.

AUSTAUSCH VON BAUTEILE 9

AUSTAUSCHVERFAHREN

Das Auswechseln von Betriebsteilen kann der Bediener selbst, ohne Erfordernis von Fachpersonal vornehmen.

ENTSORGUNG DES GERÄTS

Wichtig

Die Entsorgung ist erfahrenen Bedienern vorbehalten und muss in Übereinstimmung mit den geltenden arbeitsrechtlichen Bestimmungen zur Sicherheit am Arbeitsplatz erfolgen. Schmieröl oder Komponenten aus Nichteisen (Gummi, PVC, Harze, usw.) bzw. alle Produkte, die nicht biologisch abgebaut werden, dürfen nicht in die Umwelt eingeleitet werden. Die Entsorgung muss unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen erfolgen.

INDEX

INDEX ANALYTIQUE

FR

INFORMATIONS POUR LE LECTEUR

Pour retrouver facilement les sujets qui vous intéressent, consulter l'index analytique au début du manuel.

Ce manuel est divisé en deux parties.

1e partie : elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires hétérogènes, c'est-à-dire les utilisateurs de l'appareil.

2e partie : elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires homogènes, c'est-à-dire tous les opérateurs experts et autorisés à manutentionner, transporter, installer, vérifier, réparer et démolir l'appareil.

Les utilisateurs doivent consulter uniquement la 1e partie, les opérateurs experts la 2e partie. Ceux-ci peuvent lire aussi la 1e partie pour avoir, si nécessaire, une vision plus complète des informations.

BUT DU MANUEL

Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie.

Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse.

Ces informations sont fournies par le fabricant dans sa langue d'origine (italien) et peuvent être traduites dans d'autres langues pour satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales.

Un peu de temps consacré à la lecture de ces informations, permettra d'éviter des risques à la santé et à la sécurité des personnes et des dommages économiques.

Conserver ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où l'on doit le consulter.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans l'obligation de fournir préalablement une communication.

Pour mettre en évidence certaines parties de texte très importantes ou pour indiquer certaines caractéristiques, des symboles ont été utilisés dont le sens est décrit ci-après.

Attention

Indique qu'il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en péril la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages économiques.

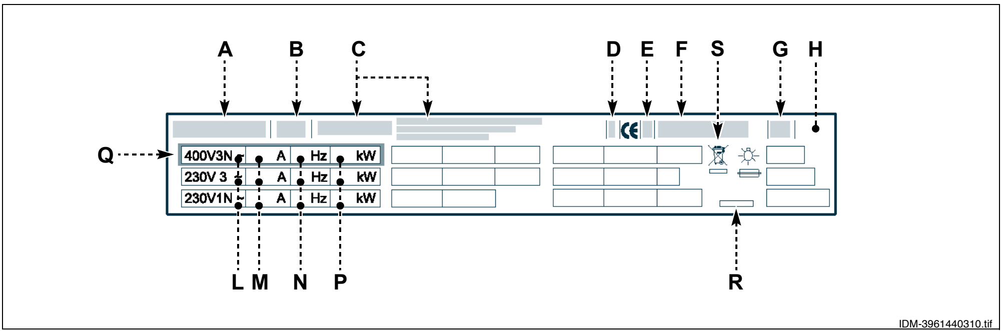
Important

Indique des informations techniques d'une grande importance à ne pas négliger.

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

La plaque d'identification représentée, est appliquée directement sur l'appareil. Elle reporte les références et les indications indispensables à la sécurité.

A) Modèle de l'appareil
B) Type de personnalisation
C) Identification du fabricant
D) Classe d'isolation



E) Année de fabrication
F) Numéro de série
G) Degré de protection
H) Pays de destination
L) Tension (V)
M) Absorption (A)
N) Fréquence (Hz)
P) Puissance déclarée (kW)
Q) Indicateur de tension d'essai
R) Date de fabrication
S) Symbole DEEE

DEMANDE D'ASSISTANCE

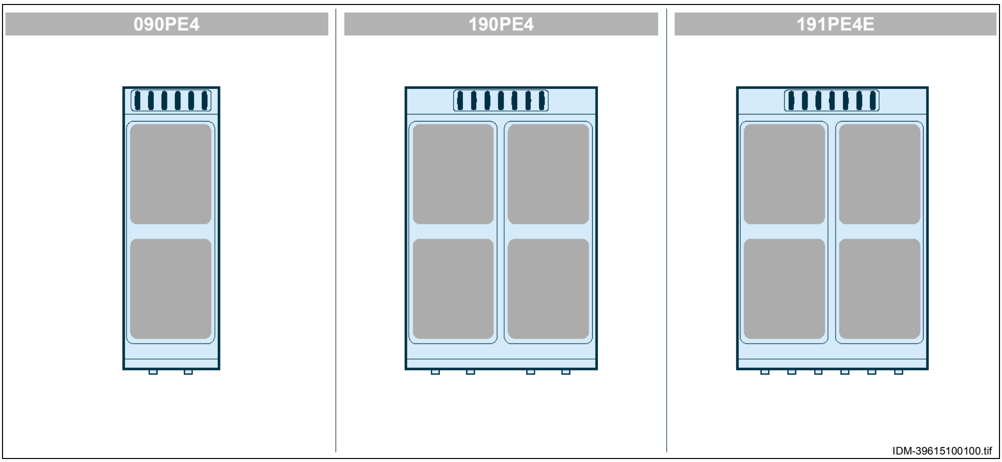
Pour toute exigence, s’adresser à l’un des centres autorisés.
Pour toute demande d’assistance technique, indiquer les données reportées sur la plaque d’identification et le type de défaut relevé.

INFORMATIONS TECHNIQUES 2

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

Les plaques électriques, que l'on appellera maintenant appareil, ont été conçues et fabriquées pour la cuisson indirecte d'aliments, dans le domaine de la restauration professionnelle.

En fonction des exigences d'utilisation, l'appareil est réalisé en plusieurs versions (voir figure).



FR

C13961510.fm

Organes principaux

A)Plaque de cuisson: elle est réalisée en fonte.

B)Manette de commande de la plaque: elle sert pour régler la puissance de chauffe.

C)Manette de commande des résistances: pour activer et désactiver les résistances du four (Seulement pour la version 191PE4E).

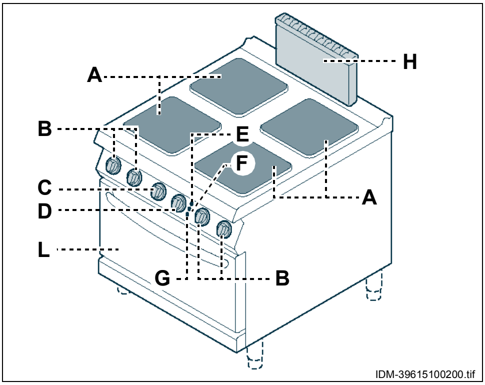
D)Manette de réglage de la température: pour régler la température à l'intérieur du four (Seulement pour la version 191PE4E).

E)Voyant du thermostat: pour signaler l'intervention du thermostat de sécurité (Seulement pour la version 191PE4E).

F)Voyant de réseau: pour signaler l'activation de l'alimentation électrique.

G)Voyant de la température: pour signaler la phase de chauffage du four.

H)Évacuation des fumées: pour évacuer les fumées générées par le brûleur



L)Four électrique statique: en acier avec porte étanche à poignée athermique (Seulement pour la version 191PE4E).

DONNÉES TECHNIQUES

Voir tableaux et « Fiche des raccordements » à la fin du manuel.

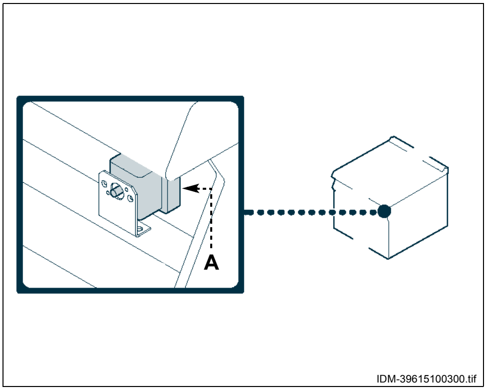
DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Même si l'appareil est complet de tous les dispositifs de sécurité, lors de l'installation et du raccordement, ils devront, si nécessaire, être intégrés avec d'autres pour respecter les lois en vigueur.

L'illustration indique la position des dispositifs.

A)Thermostat de sécurité: il bloque l'alimentation électrique du four en cas de surchauffe.

B)Thermostat à redémarrage automatique: c'est un dispositif à l'intérieur de chaque plaque qui réduit sa puissance de moitié en cas de surchauffe. Lorsque la température diminue, le fonctionnement reprend automatiquement.



Important

L'intervention du thermostat à redémarrage automatique n'est signalée par aucun dispositif.

Attention

Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.

FR

SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

L'illustration indique la position des signaux appliqués.

A)Plaque d'identification du fabricant et de l'appareil.

B)Risque de brûlure: attention aux surfaces chaudes.

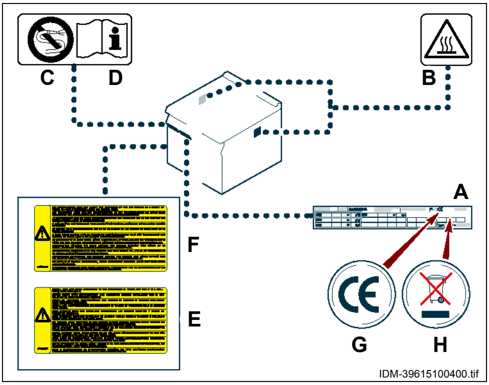
C)Danger générique: avant tout type d'intervention, lire attentivement ce manuel.

D)Risque générique: pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

E)Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Installer conformément aux normes en vigueur et n'utiliser que dans des pièces bien aérées ».

F)Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Nous déclinons toute responsabilité pour le non-respect des normes d'installation et de mise en service ».

G)Marquage CE: indique que l'appareil est conforme à la norme.



IDM-39615100400.tif

H)Symbole DEEE: indique que l'appareil doit faire l'objet d'une collecte sélective.



ACCESSOIRES SUR DEMANDE

Sur demande l'appareil peut être équipé des accessoires suivants.

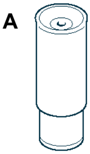
A)Pieds d'appui

B)Kit pour installation « sur soubassement »

C)Kit pour installation « en pont »

D)Kit bâti d'appui

E)Kit traverse de soutien



IDM-39615100500.tif

FR

NORMES DE SÉCURITÉ

Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l’appareil. Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les « règles de la bonne technique de fabrication ». Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l’appareil.

Lire attentivement les instructions reportées dans ce manuel et celles appliquées directement, en particulier respecter celles concernant la sécurité.




Ne pas modifier, ne pas éluder, ne pas éliminer ou by-passer les dispositifs de sécurité installés. Le non-respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.

Même après s’être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manoeuvres d’essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l’allumage et à l’extinction.

Utiliser l’appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L’utilisation de l’appareil pour des usages impropres peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.

Tous les entretiens qui demandent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne peuvent être exécutés que par du personnel qualifié, ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d’intervention.

Pour maintenir l’hygiène et protéger les aliments de tous les phénomènes de contamination, il faut nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact directement ou indirectement avec les aliments et toutes les zones limitrophes. Effectuer ces opérations avec des produits détergents pour usage alimentaire, en évitant absolument ceux inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes. Ces opérations sont exécutées lorsqu’il y a nécessité et à la fin de chaque utilisation.

À la fin de chaque utilisation, s'assurer que les manettes de commande sont désactivées et les lignes d'alimentation débranchées.

En cas d’inutilisation prolongée, non seulement désactiver toutes les lignes d’alimentation, mais effectuer aussi un nettoyage soigné de l’intérieur et de l’extérieur de l’appareil et de ce qui l’entoure, selon les indications fournies par le fabricant et par les lois en vigueur en la matière.

Un opérateur doit être constamment présent pendant l’utilisation quotidienne de l’appareil.

Pendant le lavage de l’appareil ne pas diriger de jets d’eau sous pression sur les pièces intérieures.

Ne pas laisser d’objets ou de matières inflammables près de l'appareil.

NORMES POUR LA SÉCURITÉ SUR L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Chaque organisation a pour but d’appliquer des procédures pour trouver et contrôler l'influence des propres activités (produits, services, etc.) sur l’environnement.
Les procédures pour évaluer les impacts significatifs sur l’environnement doivent tenir compte des facteurs suivants.

– Émissions dans l'atmosphère
– Évacuations des liquides
– Gestion des déchets
– Contamination du sol
– Utilisation des matières premières et des ressources naturelles
– Problèmes locaux relatifs à l'impact environnemental

Pour cela le fabricant fournit quelques indications qui devront être considérées par tous ceux autorisés à interagir avec l'appareil au cours de sa vie prévue, pour prévenir l'impact environnemental.

– Tous les éléments de l'emballage doivent être éliminés conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.
– Lors de l'utilisation et de l'entretien, éviter de déverser dans l'atmosphère des produits polluants (huiles, graisses, etc.) et effectuer la collecte différenciée des déchets en fonction de la composition des différentes pièces et en respectant les lois en vigueur en la matière.
– Si l'on veut supprimer l'appareil, sélectionner tous les composants en fonction de leurs caractéristiques et effectuer la collecte différenciée.

Sécurité pour l'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques (Directive DEEE 2002/96/CE)

Important

Ne pas évacuer les matières polluantes dans l'atmosphère. Effectuer l'élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière.

En référence à la Directive DEEE 2002/96/CE (déchets d'équipements électriques et électroniques), l'utilisateur, lorsqu'il veut éliminer les appareils, doit les transporter vers des points de collecte agréés, ou les remettre encore installés au vendeur lors d'un nouvel achat.

Tous les appareils qui doivent être éliminés conformément à la Directive DEEE 2002/96/CE, sont marqués d'un symbole spécial (voir page 5).

Important

L'évacuation abusive des déchets d'équipements électriques et électroniques est passible de sanctions conformément aux lois en vigueur dans le territoire où l'infraction a été commise.

Les déchets des équipements électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses avec des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et sur la santé des personnes. L'évacuation et l'élimination doivent être faites de façon correcte.

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT 4

RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION

Important

L'incidence des accidents dérivant de l'utilisation d'appareils dépend de beaucoup de facteurs que l'on ne peut pas toujours prévenir et contrôler. Certains accidents peuvent dépendre de facteurs ambiants non prévisibles, d'autres dépendent surtout des comportements des utilisateurs. Ceux-ci, non seulement devront être autorisés et opportunément documentés, si nécessaire, à la première utilisation, mais ils devront simuler quelques manoeuvres pour localiser les commandes et les fonctions principales. Utiliser seulement comme prévu par le fabricant et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues.Avant l'utilisation, vérifier si les dispositifs de sécurité sont parfaitement installés et efficaces. Les utilisateurs doivent s'engager à satisfaire ces conditions, doivent appliquer toutes les normes de sécurité et lire attentivement la description des commandes et la mise en marche.

FR

DESCRIPTION DES COMMANDES

Sur l'appareil sont disposées les commandes pour activer les fonctions principales.

A)Manette de commande des plaques: elle sert pour activer, désactiver et régler les plaques de chauffe.

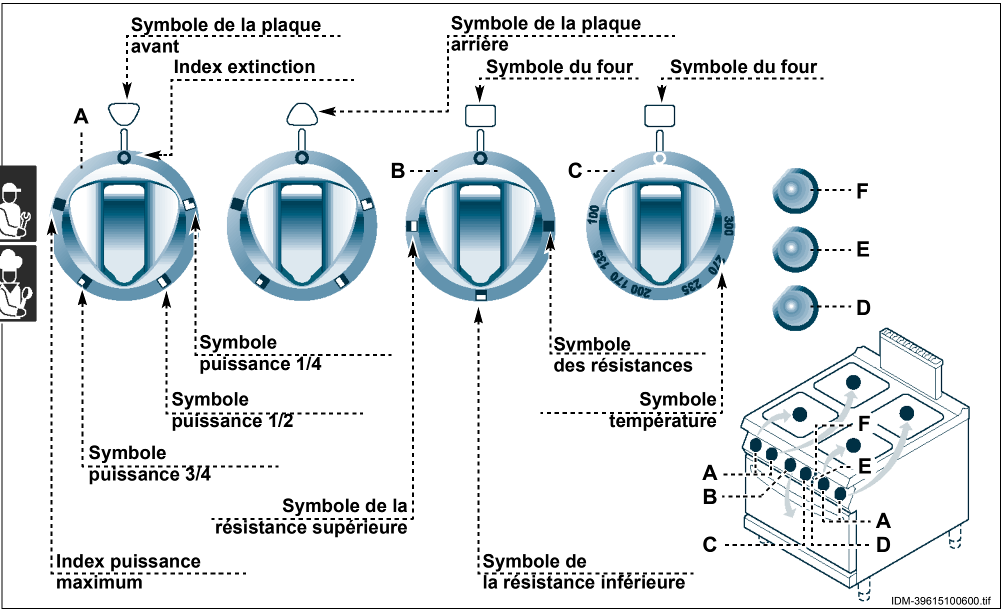
B)Manette de commande des résistances: pour activer, désactiver la résistance supérieure ou inférieure ou les deux résistances du four (Seulement pour la version 191PE4E).

C)Manette de réglage de la température: pour régler la température à l'intérieur du four (Seulement pour la version 191PE4E).

D)Voyant de la température: pour signaler la phase de chauffage du four; lorsque la température est atteinte, le voyant s'éteint (Seulement pour la version 191PE4E).

E)Voyant de réseau: pour signaler l'activation de l'alimentation électrique.

F)Voyant du thermostat: pour signaler l'intervention du thermostat de sécurité (Seulement pour la version 191PE4E).



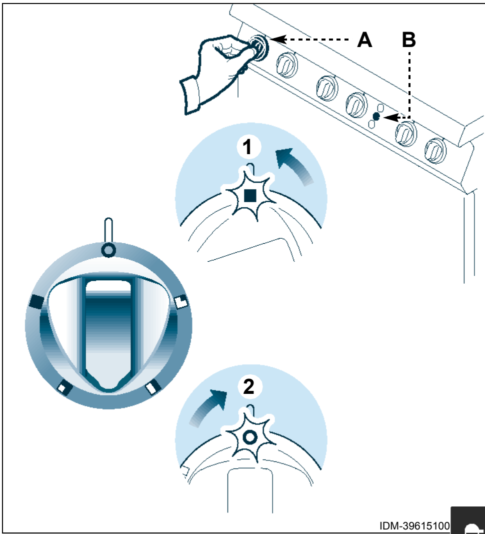
FR

ALLUMAGE ET EXTINCTION DE LA PLAQUE

Allumage

Au premier allumage, préchauffer les plaques à la puissance maximum, pendant environ 4 minute, sans casseroles.

1 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour activer le branchement à la ligne électrique principale.
2 - Tourner la manette **(A)** en position **1**, pour activer la plaque de chauffe à la puissance maximum.
3 - À la fin du préchauffage, tourner la manette **(A)** sur l'une des autres positions pour régler la puissance des plaques à des valeurs inférieures.



Extinction

1 - Tourner la manette **(A)** sur **2** pour désactiver la plaque de chauffe.
2 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.

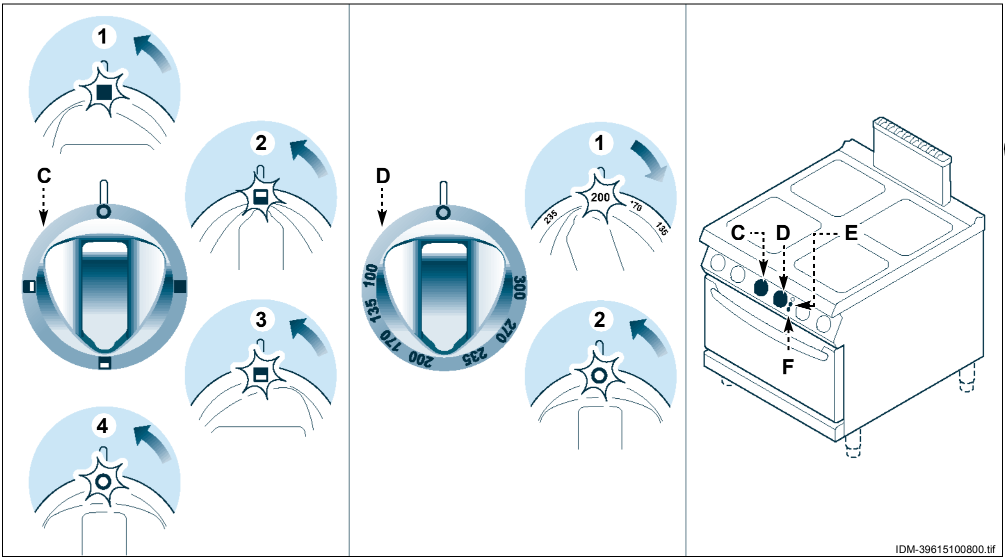
ALLUMAGE ET EXTINCTION DU FOUR

Allumage

Important

Au premier allumage, effectuer un préchauffage approprié.

1 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour activer le branchement à la ligne électrique principale.
2 - Tourner la manette **(C)** en sens anti-horaire (pos. **1**) pour activer les résistances de chauffe. Le voyant de réseau **(E)** s'allume.



3 - Tourner la manette **(D)** sur **1**, entre la température minimale et maximale, et attendre le temps de préchauffage avant d'utiliser le four (Voir tableau). Le voyant de la température **(F)** s'allume pour signaler que le four n'est pas à la température voulue. Lorsque la température est atteinte, le voyant s'éteint.

	Min						Max
Température °C	100	135	170	200	235	270	300
Temps en minutes	2'45"	4'50"	6'50"	9'45"	13'	16'	18'45"

4 - Tourner la manette **(C)** en sens anti-horaire (pos **2-3**) pour activer la résistance supérieure ou inférieure en fonction des types de cuisson.

Extinction

1 - Tourner la manette **(C)** sur **4** et la manette **(D)** sur **2** pour désactiver les résistances de chauffe. Les voyants de réseau **(E)** et de la température **(F)** s'éteignent

2 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.

RÉTABLISSEMENT DES FONCTIONS DE L'APPAREIL 191PE4E

Dans le cas d'intervention du thermostat de sécurité, il faut rétablir les conditions initiales de fonctionnement de l'appareil dans le mode indiqué.

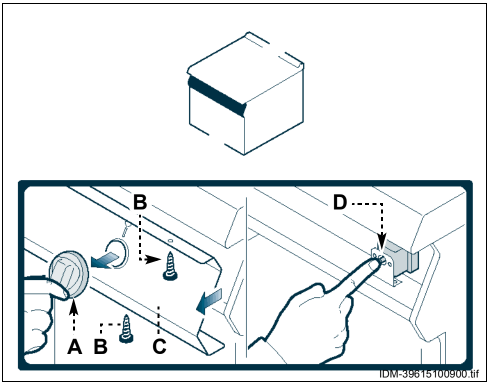


1 - Enlever la manette **(A)**.

2 - Dévisser les vis **(B)** et démonter le tableau de commandes **(C)**.

3 - Appuyer sur le bouton **(D)** du thermostat de sécurité pour réactiver l'alimentation électrique.

4 - Remonter le tableau de commandes **(C)** et les manettes **(A)** lorsque l'opération est terminée.



INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder comme suit.

1 - Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.

2 - Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes

3 - Étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.

4 - Exécuter toutes les opérations d'entretien.

5 - Recouvrir l'appareil d'une protection et laisser quelques fentes pour la circulation de l'air.

CONSEILS D'UTILISATION

Afin de garantir une utilisation correcte de l'appareil, suivre ces conseils.

– Utiliser exclusivement les accessoires indiqués par le fabricant.

– Ne pas utiliser l'appareil pour la cuisson directe des aliments.

– Utiliser les plaques exclusivement pour chauffer les casseroles.

– Pour économiser de l'énergie, utiliser des casseroles à fond épais, plat et avec la base légèrement plus grande que la plaque de chauffe.

– Vérifier le positionnement correct de la sole du four.
– Préchauffer le four avant son utilisation.
– Éviter d'utiliser le four avec la porte partiellement ouverte.
– Utiliser, pour la cuisson dans le four, les guides supérieurs pour les tartes et les guides inférieurs pour les rôtis.
– Pour dorer la surface, activer la résistance supérieure et effectuer une cuisson de quelques minutes sur les guides supérieurs.
– L'appareil et les zones environnantes doivent être constamment propres.
– Pour le nettoyage, utiliser exclusivement des produits détergents pour usage alimentaire.

Attention

Éviter d'utiliser les plaques à vide (sans casseroles) et les éteindre lorsqu'elles ne sont pas utilisées.

ENTRETIEN 5

RECOMMANDATIONS POUR L'ENTRETIEN

Maintenir l'appareil en parfait état de fonctionnement en effectuant les opérations d'entretien programmé prévues par le fabricant. Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances, une plus longue durée et un maintien constant des conditions de sécurité requises.

Attention

Avant toute intervention d'entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut voir informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.

Après **chaque utilisation** et lorsque cela s'avère nécessaire, nettoyer:
– La plaque (voir page 12)
– Le four (voir page 12)
– Les accessoires (voir page 11)
– L'appareil et ce qui l'entoure (voir page 11)

Tous les **100 heures de fonctionnement** faire faire, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:
– Vérifier l'efficacité du thermostat de sécurité
– vérifier l'efficacité de l'installation électrique

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Étant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène ; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.

Important

Avant de commencer toute opération de nettoyage, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et laisser refroidir l'appareil.

Il est également recommandé.
1 - De n'utiliser que de l'eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l'appareil.
2 - Nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes.
3 - Nettoyer les accessoires après leur utilisation avec un dégraissant approprié. Le lavage en lave-vaisselle est conseillé.

Attention

Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc.).

4 - De rincer les surfaces avec de l'eau potable et les essuyer.

5 - De faire attention aux surfaces en acier inox pour ne pas les endommager. En particulier, éviter l'utilisation de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériau abrasif ou d'outils tranchants.

6 - De nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l'appareil.

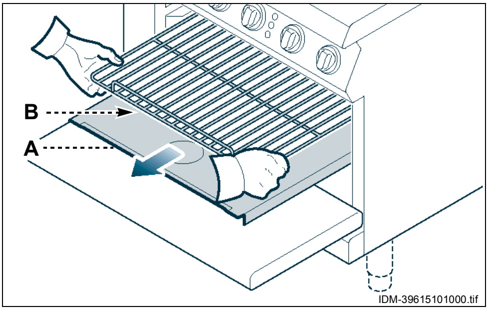
NETTOYAGE DU FOUR

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Extraire la sole **(A)** et la grille **(B)** du four et les nettoyer soigneusement.

2 - Enlever les éventuelles incrustations des parties internes du four car elles pourraient gêner son fonctionnement correct.

3 - Essuyer les surfaces et remonter les composants.



NETTOYAGE DE LA PLAQUE

Pour cette opération, procéder comme suit.

1 - Eteindre et laisser refroidir l'appareil.

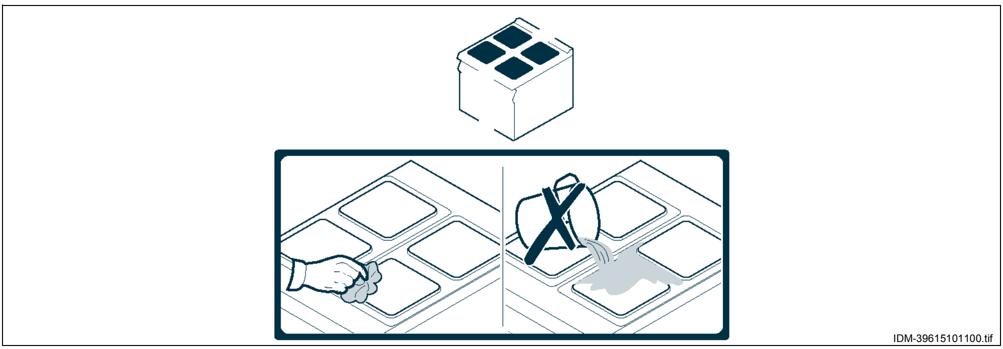
2 - Agir sur l'interrupteur sectionneur pour désactiver l'alimentation électrique.

3 - Nettoyer soigneusement la plaque avec une éponge et des détergents traditionnels, rincer abondamment et essuyer.

Important

Ne pas diriger de jets d'eau sur les plaques encore chaudes pour ne pas les endommager.

4 - Périodiquement, après le nettoyage, appliquer une petite quantité d'huile de lin, ou un produit similaire, sur la surface des plaques.



DÉPANNAGE

Avant sa mise en service, l'appareil a été essayé. Les informations reportées ci-après ont pour but d'aider à l'identification et à la correction d'éventuels pannes et dysfonctionnements qui pourraient se présenter en cours d'utilisation.
Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur, pour tous les autres il faut une compétence technique précise ou des capacités particulières; ils doivent donc être exécutés exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Inconvénients	Causes	Solutions
Les plaques de chauffe ne s'activent pas.	Branchement électrique qui n'est pas exécuté correctement.	Contrôler la connexion des câbles électriques. **Important** **Contacter le service assistance.**
	Intervention du thermostat de sécurité.	Attendre que le thermostat rétablisse automatiquement le fonctionnement de l'appareil (environ 30 minutes). **Important** **Contacter le service assistance**
	Commutateur endommagé.	Remplacer le commutateur **Important** **Contacter le service assistance.**
Les plaques de chauffe restent activées.	Dysfonctionnement de composants fonctionnels	**Important** **Contacter le service assistance.**
Les résistances pour la chauffe ne s'activent pas.	Branchement électrique qui n'est pas exécuté correctement	Contrôler la connexion des câbles électriques **Important** **Contacter le service assistance.**
	Intervention du thermostat de sécurité	Effectuer le rétablissement des fonctions de l'appareil (voir page 10) **Important** **Contacter le service assistance.**
	Commutateur endommagé	Remplacer le commutateur **Important** **Contacter le service assistance.**
L'appareil n'atteint pas la température sélectionnée	Thermostat endommagé	Remplacer le thermostat **Important** **Contacter le service assistance.**

FR

RECOMMANDATIONS POUR LA MANUTENTION ET L’INSTALLATION

Important

Effectuer la manutention et l’installation en respectant les informations fournies par le fabricant, reportées directement sur l’emballage, sur l’appareil et dans les instructions d’utilisation. Celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, organiser un « plan de sécurité » pour sauvegarder la sécurité des personnes directement impliquées.

EMBALLAGE ET DÉBALLAGE

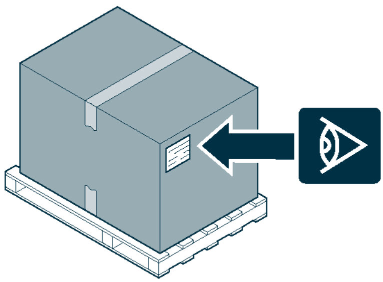
L’emballage est réalisé, en limitant les encombrements, même en fonction du type de transport adopté.

Pour faciliter le transport, l’expédition peut être faite avec certains composants démontés et opportunément protégés et emballés.

Sur l’emballage sont reportées toutes les informations nécessaires au chargement et au déchargement.

Lors du déballage, contrôler le bon état et la quantité exacte de composants.

Le matériau d’emballage doit être éliminé conformément aux lois en vigueur.

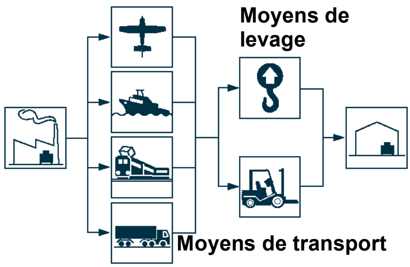


IDM-39603609700.tif

TRANSPORT

Le transport, en fonction aussi du lieu de destination, peut être effectué avec des moyens différents. Le schéma représente les solutions les plus courantes.

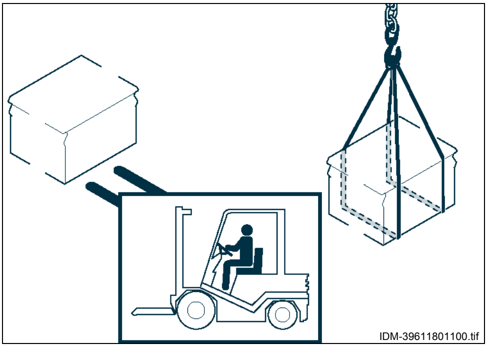
Pendant le transport, afin d’éviter des déplacement intempestifs, fixer au moyen de transport de façon appropriée.



IDM-3960200180.tif

MANUTENTION ET LEVAGE

L'appareil peut être manutentionné avec un dispositif de levage à fourches ou à crochet d'une capacité de charge appropriée. Avant d'effectuer cette opération, contrôler la position du centre de gravité de la charge.



IDM-39611801100.tif

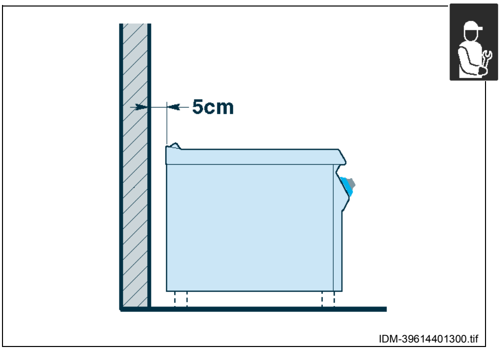
MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

Toutes les phases de mise en place doivent être prises en considération, dès la réalisation du projet général. Avant de commencer ces phases, outre la définition de la zone de mise en place, celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, faire un « plan de sécurité » pour sauvegarder l'intégrité des personnes directement impliquées et appliquer de façon rigoureuse toutes les lois, avec une attention toute particulière à celles sur les chantiers mobiles.

La zone d'installation doit être équipée de tous les raccordements d'alimentation, d'évacuation des résidus de production; elle doit être suffisamment éclairée et avoir toutes les conditions hygiéniques et sanitaires requises par les lois en vigueur, pour éviter la contamination des aliments.

Si nécessaire, repérer la position exacte de chaque appareil ou sous-ensemble en traçant les coordonnées pour les positionner correctement.

La mise en place doit être faite à une distance de la paroi non inférieure à 5 cm si celle-ci ne résiste pas à une température d'au moins 150°C.



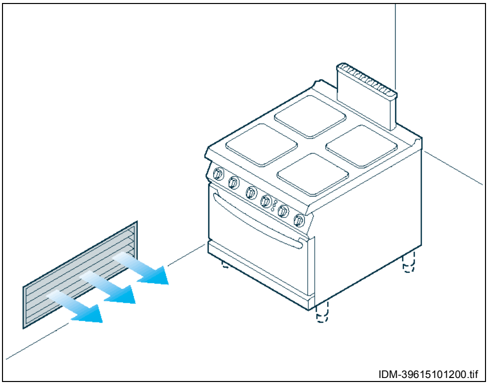
IDM-39614401300.tif

Effectuer l'installation conformément aux lois, aux normes et aux spécifications en vigueur dans le pays.

FR

VENTILATION DE LA PIÈCE

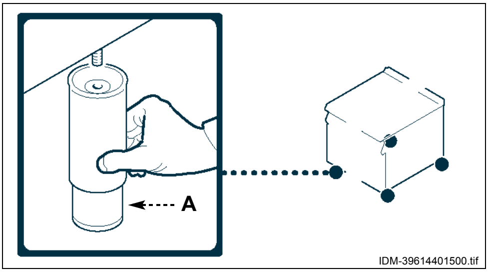
Dans la pièce où l'appareil est installé, il doit y avoir des prises d'air pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil et pour le changement d'air dans la pièce même.
Les prises d'air doivent avoir des dimensions adéquates, être protégées par des grilles et placées de façon à ne pas être obstruées.



IDM-39615101200.tif

INSTALLATION DES ACCESSOIRES

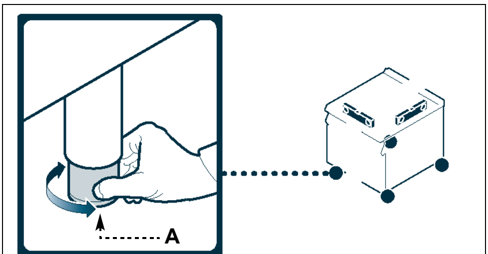
Visser les pieds d'appui **(A)** en correspondance des points de fixation sur la structure.



IDM-39614401500.tif

MISE À NIVEAU

Agir sur les pieds d'appui **(A)** pour mettre de niveau l'appareil.

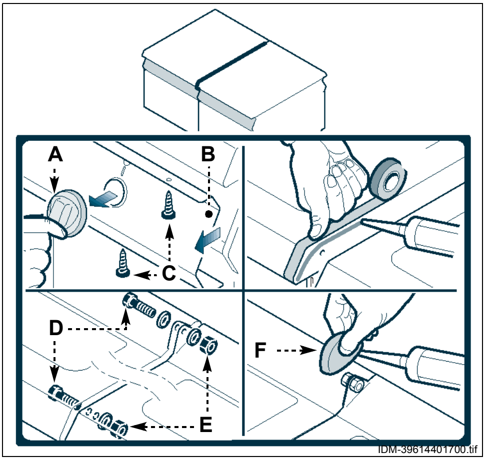


IDM-39614401600.tif

MONTAGE DES APPAREILS EN BATTERIE

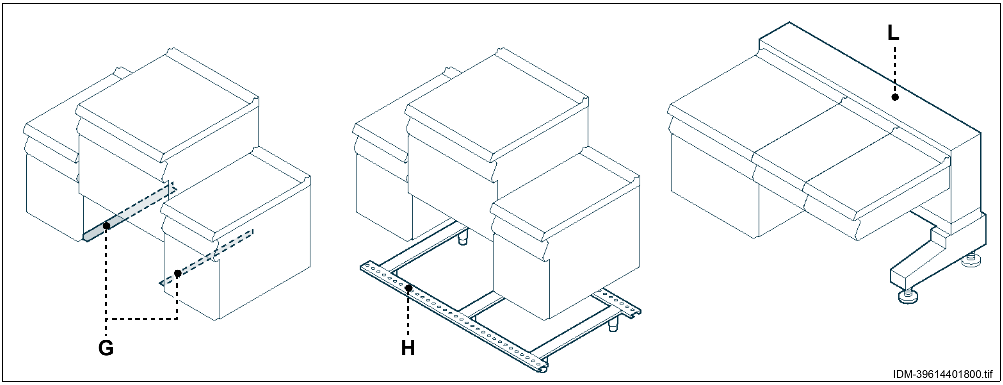
Pour monter les appareils en batterie (les uns à côté des autres), procéder comme suit.

1 - Enlever la manette **(A)**.
2 - Dévisser les vis **(C)** et démonter les tableaux de commandes **(B)**.
3 - Appliquer, sur les bords à rapprocher, du ruban adhésif de protection.
4 - Appliquer, sur les côtés à rapprocher, de l'adhésif pour usage alimentaire.
5 - Rapprocher les appareils.
6 - Unir les appareils avec les vis et les écrous **(D-E)**.
7 - Enlever l'adhésif en surplus et le ruban adhésif.
8 - Appliquer l'adhésif à l'intérieur du couvercle **(F)**, et monter pour couvrir la zone de fixation.
9 - Remonter les tableaux de commandes **(B)** et les manettes **(A)** lorsque l'opération est terminée.

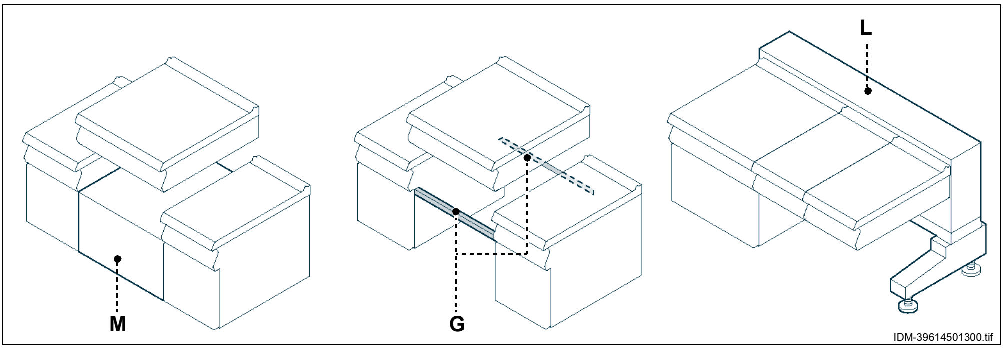


Pour les appareils en batterie, différents kits d'installation sont disponibles, sur demande :

G) Kit pour installation « en pont »
H) Kit bâti d'appui
L) Kit traverse de soutien
M) Kit pour installation « sur soubassement »



FR



C139615100.fm

Important

Le branchement doit être fait par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit. L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 400V/3N, ou sur demande à 230V/3. (voir schémas électriques annexés). L'appareil doit être demandé pour la tension correcte, aucune transformation n'est consentie.

Attention

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

Effectuer le branchement de l'appareil au réseau électrique d'alimentation comme suit.

1 - Installer, s'il n'est pas présent, un interrupteur sectionneur **(A)** près de l'appareil avec déclencheur magnétothermique et bloc différentiel.

2 - Enlever la manette **(B)**.

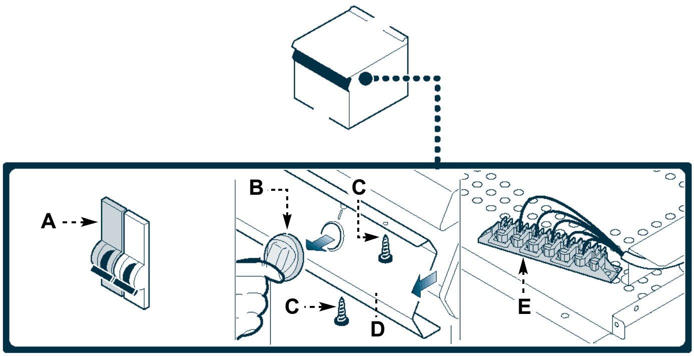
3 - Dévisser les vis **(C)** et démonter le tableau de commandes **(D)**.

4 - Connecter l'interrupteur sectionneur **(A)** au bornier **(E)** de l'appareil comme indiqué sur la figure et dans le schéma électrique à la fin du manuel. Utiliser un câble flexible avec des caractéristiques non inférieures au type H07RN-F et une température d'utilisation d'au moins 80°C.

Important

Au moment du branchement, faire attention au branchement des câbles de neutre et de terre.

5 - Remonter le tableau de commandes **(D)** et les manettes **(B)** lorsque l'opération est terminée.



IDM-39615102000.tif

FR

Important

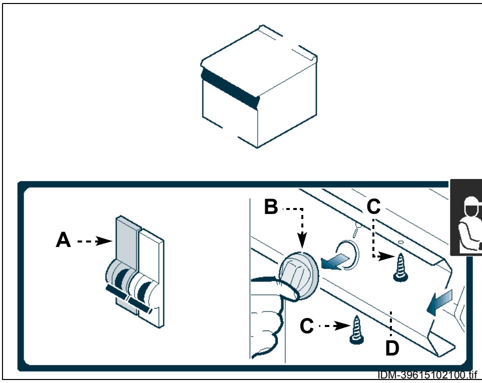
Le branchement doit être fait par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit. L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 400V/3N, ou sur demande à 230V/3. (voir schémas électriques annexés). L'appareil doit être demandé pour la tension correcte, aucune transformation n'est consentie.

Attention

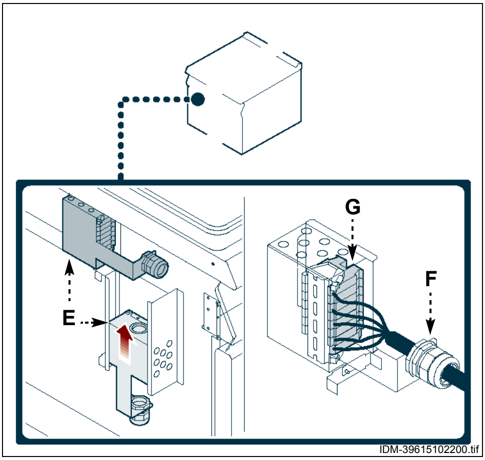
Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

Effectuer le branchement de l'appareil au réseau électrique d'alimentation comme suit.

1 - Installer, s'il n'est pas présent, un interrupteur sectionneur **(A)** près de l'appareil avec déclencheur magnétothermique et bloc différentiel.
2 - Enlever la manette **(B)**.
3 - Dévisser les vis **(C)** et démonter le tableau de commandes **(D)**.



4 - Extraire le boîtier électrique **(E)**.
5 - Enfiler le câble d'alimentation dans le collier **(F)**.
6 - Connecter l'interrupteur sectionneur **(A)** au bornier **(G)** de l'appareil comme indiqué sur la figure et dans le schéma électrique à la fin du manuel. Utiliser un câble flexible avec des caractéristiques non inférieures au type H07RN-F et une température d'utilisation d'au moins 80°C.
7 - Serrer le collier **(F)**.



Important

Au moment du branchement, faire attention au branchement des câbles de neutre et de terre.

8 - Repositionner le boîtier électrique **(E)**.
9 - Remonter le tableau de commandes **(D)** et les manettes **(B)** lorsque l'opération est terminée.

FR

ESSAI DE L'APPAREIL

Important

Avant la mise en service, l'essai de l'installation doit être fait pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et trouver les éventuelles anomalies. Au cours de cette opération, vérifier si toutes les conditions de sécurité et d'hygiène ont été rigoureusement respectées.

Pour l'essai, effectuer les vérifications suivantes

1 - Vérifier que la tension de réseau corresponde à celle de l'appareil.

2 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour vérifier le branchement électrique.

3 - Vérifier le fonctionnement correct des dispositifs de sécurité.

L'essai étant terminé, si nécessaire, instruire opportunément l'utilisateur, pour qu'il acquiert toutes les compétences nécessaires à la mise en service de l'appareil en toute sécurité, comme prévu par les lois en vigueur.

RÉGLAGES 8

MODES DE RÉGLAGES

Les fonctions principales de l'appareil ne prévoient pas d'interventions particulières de réglage par du personnel spécialisé sauf les réglages effectués lors de l'utilisation par l'usager.

REMPLACEMENT DE PIÈCES 9

MODES DE REMPLACEMENTS

L'appareil ne prévoit pas le remplacement de parties fonctionnelles par du personnel spécialisé, sauf le remplacement d'éléments de service qui peut être effectué par l'usager.

FR

ELIMINATION DE L'APPAREIL

Important

Cette opération doit être effectuée par des opérateurs experts, dans le respect des lois en vigueur sur la sécurité du lieu de travail. Ne pas disperser dans l'atmosphère des produits non biodégradables, huiles lubrifiantes et composants non ferreux (caoutchouc, PVC, résines, etc.). Les éliminer en respectant les lois en vigueur.

ÍNDICE

ref. capítulos *pág*

ÍNDICE ANALÍTICO

INFORMACIONES PREVIAS

Para ubicar fácilmente los temas específicos de interés, consúltese el índice analítico que se encuentra al inicio del manual.
Este manual comprende dos partes.

1a parte: contiene todas las informaciones útiles para destinatarios heterogéneos, esto es, los usuarios del equipo.

2a parte: contiene todas las informaciones necesarias para destinatarios homogéneos, esto es, todos los operadores expertos y autorizados para realizar las operaciones de desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo.

Los usuarios deben consultar sólo la 1a parte; en cambio, la 2a parte está destinada a los operadores expertos. En caso de ser necesario, estos últimos pueden leer también la 1a parte, a fin de obtener una visión más completa de todas las informaciones.

OBJETIVO DEL MANUAL

El presente manual, que es parte integrante del equipo, ha sido confeccionado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias al personal autorizado, a fin de interactuar con el equipo durante el arco de vida previsto para éste.
Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de las informaciones deben leerlas atentamente y aplicarlas de manera rigurosa.
Estas informaciones son suministradas por el fabricante en su propio idioma (italiano) pero pueden ser traducidas a otros idiomas, a fin de satisfacer requerimientos de carácter legislativo y/o comercial.
Dedicarle breve tiempo a la lectura de estas informaciones permitirá evitar riesgos a la salud y a la seguridad de las personas, además de daños económicos.
Conservar este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario consultarlo.
El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al equipo sin la obligación de comunicarlo previamente.
Para destacar determinadas partes relevantes del texto o para indicar algunas especificaciones importantes, se han empleado algunos símbolos, cuyo significado se ilustrará a continuación.

Precaución - advertencia

Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados, a fin de no crear situaciones de riesgo para la salud y/o la seguridad de las personas ni provocar daños económicos.

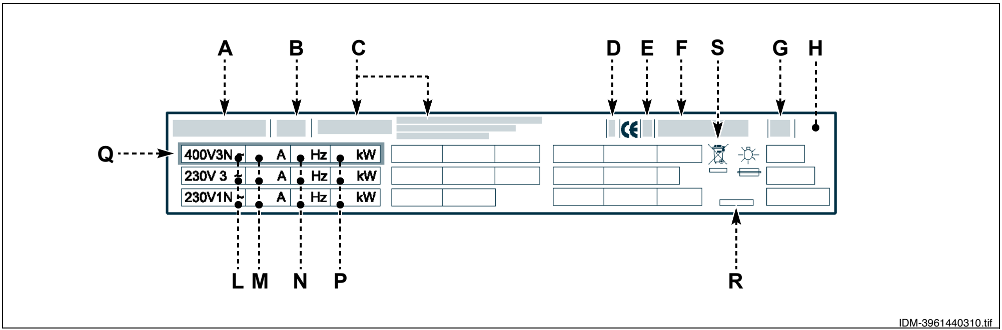
Importante

Indicación de informaciones técnicas de particular importancia que no deben olvidarse.

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

La placa de identificación fijada directamente en el equipo reproduce todas las referencias e indicaciones indispensables para la seguridad de servicio.

A)Modelo del aparato
B)Tipo de personalización
C)Identificación fabricante
D)Clase de aislamiento



C139615100.fm

ES

E) Año de fabricación
F) Número de matrícula
G) Grado de protección
H) País de destino
L) Tensión (V)
M) Consumo (A)
N) Frecuencia (Hz)
P) Potencia declarada (kW)
Q) Indicador tensión de prueba
R) Fecha de fabricación
S) Símbolo RAEE

MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

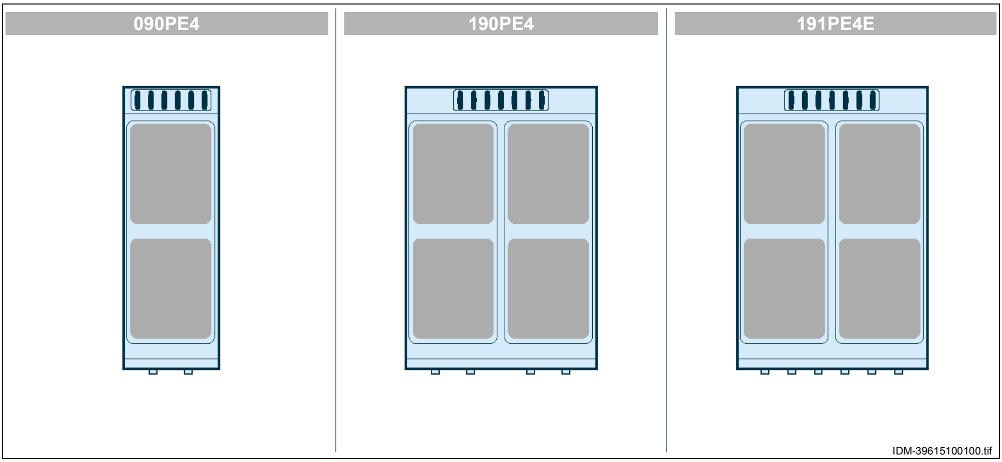
En caso de ser necesario, dirigirse a uno de los centros autorizados.
Para solicitar asistencia técnica deberán indicarse los datos reproducidos en la placa de identificación y el tipo de desperfecto que se ha verificado.

INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO 2

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

Las planchas eléctricas, que de ahora en adelante llamaremos aparato, han sido proyectadas y fabricadas para la cocción indirecta de alimentos en el sector de la restauración profesional.

El aparato es producido en varias versiones en función de los requerimientos específicos de uso (véase figura).



ES

C13961510 0.fm

Órganos principales

A)Plancha de cocción: fabricada en fundición.

B)Mando de control plancha: sirve para regular la potencia de calentamiento.

C)Mando de las resistencias: para activar y desactivar las resistencias del horno (Sólo para versión 191PE4E).

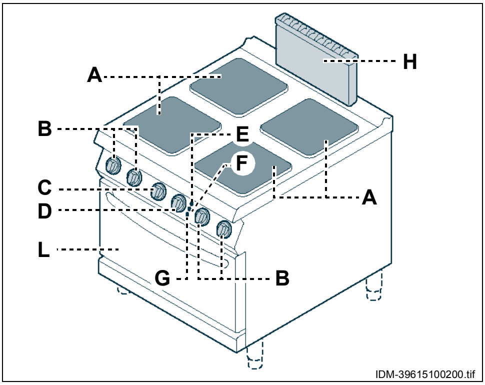
D)Mando de regulación temperatura: para regular la temperatura en el interior del horno (Sólo para versión 191PE4E).

E)Testigo termostato: señala la intervención del termostato de seguridad (Sólo para versión 191PE4E).

F)Testigo red: para señalar la activación de la alimentación eléctrica.

G)Testigo temperatura: para señalar el calentamiento del horno.

H)Salida de humos: para evacuar los humos generados por el quemador



IDM-39615100200.tif

L) Horno eléctrico estático: realizado en acero, incluida puerta hermética con maneta atérmica (Sólo para versión 191PE4E).



DATOS TÉCNICOS

Véase tablas y "Ficha de enlaces" al final del manual.

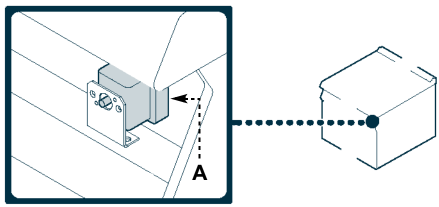
DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Aunque el equipo cuente con todos los dispositivos de seguridad, en los casos en que así lo determinen las leyes vigentes en materia, se deberá complementar con otros dispositivos en las fases de instalación y enlace.

La ilustración indica la posición de los dispositivos.

A)Termostato de seguridad: interrumpe la alimentación eléctrica del horno en caso de recalentamiento.

B)Termostato de reinicialización automática: es un dispositivo interno de cada plancha que reduce a la mitad la potencia en caso de recalentamiento de la misma. Una vez eliminada la causa de recalentamiento y reducida la temperatura, el funcionamiento es restablecido de modo automático.



IDM-39615100300.tif

Importante

La intervención del termostato de reseteo automático no es indicada por ningún dispositivo de señalización.

Precaución - advertencia

Controlar periódicamente que los equipos de seguridad se encuentren en perfecto estado y estén correctamente instalados.

ES

SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

La ilustración indica la posición de las señalizaciones fijadas en el equipo.

A)Placa de identificación fabricante y aparato.

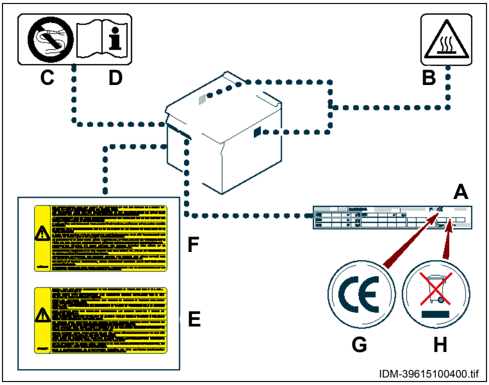
B)Peligro de quemaduras: prestar atención a las superficies calientes.

C)Peligro genérico: antes de efectuar cualquier tipo de intervención leer atentamente el manual.

D)Peligro genérico: durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

E)Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. “Instalar en conformidad con lo dispuesto por la normativa vigente y utilizar sólo en ambientes adecuadamente aireados”.

F)Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. “Se declina toda responsabilidad en caso de inobservancia de las normas de instalación y puesta en funcionamiento”.



IDM-39615100400.tif

G)Marcado CE: indica que el aparato reúne los requisitos establecidos por la normativa.

H)Símbolo RAEE: indica que las piezas del aparato deben clasificarse de modo selectivo.



ACCESORIOS BAJO PEDIDO

Bajo pedido, el equipo puede ser suministrado con los accesorios que a continuación se indican.

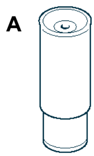
A)Pies de apoyo

B)Kit para la instalación "en mueble"

C)Kit para la instalación "de puente"

D)Kit bastidor de apoyo

E)Kit barra de soporte



IDM-39615100500.tif

NORMAS DE SEGURIDAD

Durante las fases de diseño y producción el fabricante ha prestado especial atención a los factores que pueden provocar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas que interactúan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las "reglas de la buena técnica de fabricación". El objetivo de estas informaciones es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgos. La prudencia es de todas maneras insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el equipo.

Leer atentamente las instrucciones contenidas en este manual suministrado adjunto y aquellas que están expuestas directamente; en especial observar aquellas relativas al dispositivo de seguridad.

Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de esta norma puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas.

En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos, especialmente los relativos al encendido y apagado y sus principales funciones.

Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. Usos impropios del mismo pueden causar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas, además de daños económicos.

Todas las intervenciones de mantenimiento que requieren de una competencia técnica precisa o de una capacidad especial, deben ser efectuadas exclusivamente por personal calificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.

Para mantener la higiene y proteger los alimentos trabajados respecto de cualquier fenómeno de contaminación, es necesario limpiar prolijamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos y las zonas aledañas. Efectuar estas operaciones utilizando exclusivamente productos detergentes para uso alimenticio, evitando absolutamente el uso de productos inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. Dichas operaciones deberán efectuarse cada vez que se estime oportuno y al final de cada utilización.

Al concluir cada uso, controlar que los mandos queden en posición de desactivación y las líneas de alimentación desconectadas.

En caso de períodos prolongados de inactividad, además de desconectar todas las líneas de alimentación, es necesario limpiar prolijamente todas las partes internas y externas del equipo y del ambiente circunstante, de conformidad con las indicaciones suministradas por el fabricante y con las leyes vigentes en materia.

Durante el uso cotidiano del aparato se requiere la presencia constante del operador.

Durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

No dejar objetos ni material inflamable en proximidad del aparato.

ES

NORMAS DE SEGURIDAD RELATIVAS AL IMPACTO AMBIENTAL

Toda organización tiene el deber de aplicar procedimientos que le permitan conocer y controlar la influencia de sus propias actividades (productos, servicios, etc.) en el ambiente.
Dichos procedimientos -que permiten identificar impactos significativos en el ambiente- deben considerar los factores que a continuación se indican.

- Emisiones en la atmósfera
- Descargas de líquidos
- Gestión de residuos
- Contaminación del suelo
- Uso de materias primas y de recursos naturales
- Problemáticas locales relativas al impacto ambiental

Es por ello que, con el fin de prevenir el impacto ambiental, el fabricante entrega algunas instrucciones que deberán ser respetadas por todas las personas autorizadas para interactuar con el aparato en el arco de su vida útil.

- Todos los elementos que componen el embalaje deberán ser eliminados en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el país del usuario.
- Durante el uso y mantenimiento no abandonar en el ambiente productos contaminantes (aceites, grasas, etc.). Su eliminación deberá efectuarse de modo selectivo, en función de la composición de los diferentes materiales y en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.
- Al efectuar el desguace del aparato, seleccionar todos los componentes en función de sus características y clasificarlos de modo selectivo, según su grado de posible eliminación o reciclaje.

Eliminación segura de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (Directiva RAEE 2002/96/CE)

Importante

No abandonar material contaminante en el ambiente. Efectuar su eliminación en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.

Conforme con la Directiva RAEE 2002/96/CE (sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos), al efectuar la eliminación de los equipos el usuario deberá entregarlos en instalaciones de recogida específicas y autorizadas, o bien -en el momento de efectuar una nueva compra- deberá entregarlos aún montados al distribuidor.

Todos los aparatos que deben ser eliminados de modo selectivo y en conformidad con lo dispuesto por la Directiva RAEE 2002/96/CE, aparecen identificados mediante un símbolo específico (véase pág. 5).

Importante

La eliminación abusiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos será sancionada en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el territorio en que se ha cometido la infracción.

Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas con efectos potencialmente nocivos no sólo para el ambiente, sino también para la salud de las personas. Se aconseja efectuar su eliminación de modo correcto.

USO Y FUNCIONAMIENTO 4

RECOMENDACIONES DE USO

Importante

El porcentaje de accidentes derivados del uso de equipos depende de muchos factores que no siempre se logran prevenir y controlar. Algunos accidentes pueden depender de factores ambientales no previsibles, otros dependen sobre todo de los comportamientos de los usuarios. Éstos, además de hallarse autorizados y adecuadamente documentados, cuando sea necesario, a propósito del primer uso, deberán simular algunas maniobras a fin de identificar los mandos y las funciones principales.

Se deben ejecutar sólo operaciones propias de los usos previstos por el fabricante. No alterar los equipos con el fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas. Antes del uso, controlar que los dispositivos de seguridad estén instalados de forma correcta y eficaz. Los usuarios, además de obligarse a cumplir estos requisitos, deben aplicar todas las normas de seguridad y leer con atención la descripción de los mandos y de la puesta en servicio.

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

Para activar las funciones principales, en el equipo se han instalado los siguientes mandos.

A)Mando de control planchas: sirve para activar, desactivar y regular las planchas de calentamiento.

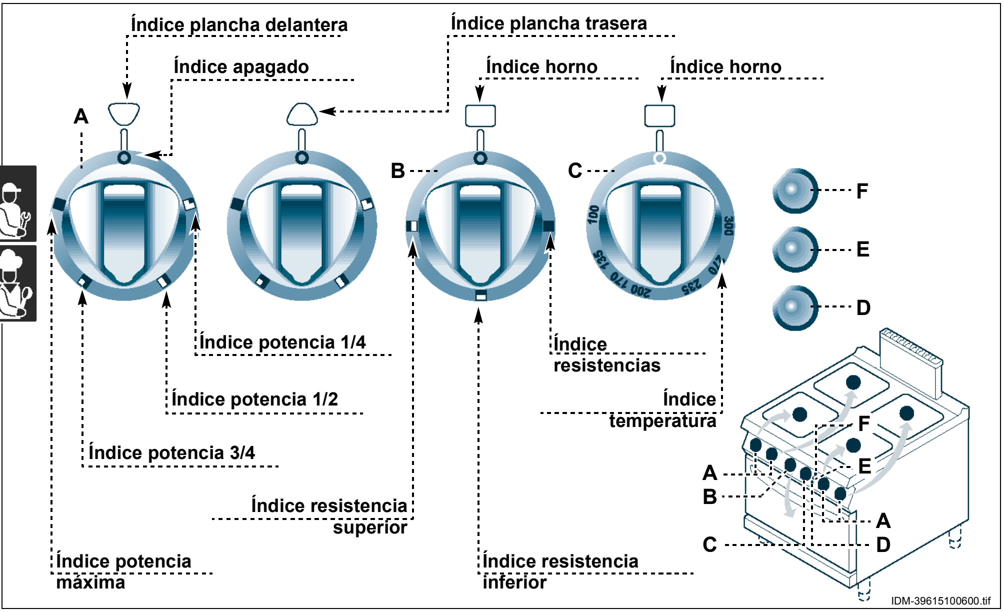
B)Mando de las resistencias: para activar/desactivar las resistencias del horno (superior, inferior o ambas) (Sólo para versión 191PE4E).

C)Mando de regulación temperatura: permite regular la temperatura en el interior del horno (Sólo para versión 191PE4E).

D)Testigo temperatura: para señalar el calentamiento del horno; una vez obtenida la temperatura de uso, el testigo se apaga (Sólo para versión 191PE4E).

E)Testigo red: para señalar la activación de la alimentación eléctrica.

F)Testigo termostato: señala la intervención del termostato de seguridad (Sólo para versión 191PE4E).



ES

ENCENDIDO Y APAGADO DE LA PLANCHA.

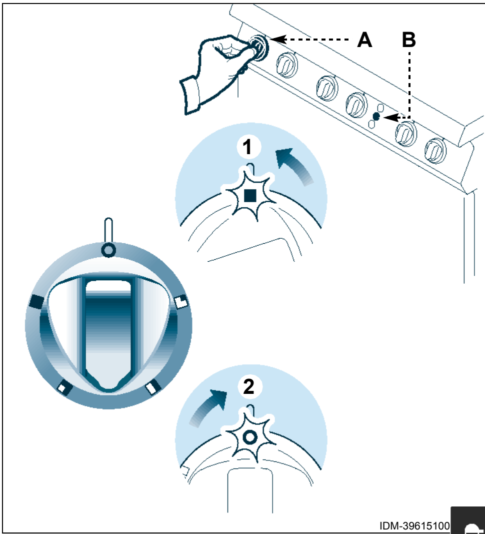
Encendido

Al efectuar el primer encendido activar una fase de precalentamiento de las planchas a la máxima potencia por aproximadamente 4 minutos, en ausencia de marmitas.

1 - Operar con el interruptor automático aislador para activar la conexión a la línea eléctrica principal.
2 - Situar el mando **(A)** en posición **1** para activar la plancha de calentamiento a la máxima potencia.
3 - Una vez efectuado el precalentamiento, situar el mando **(A)** en una de las otras posiciones a fin de disponer la potencia de la plancha en valores inferiores.

Apagado

1 - Situar el mando **(A)** en posición **2** para desactivar la plancha de calentamiento.
2 - Operar con el interruptor automático aislador para desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.



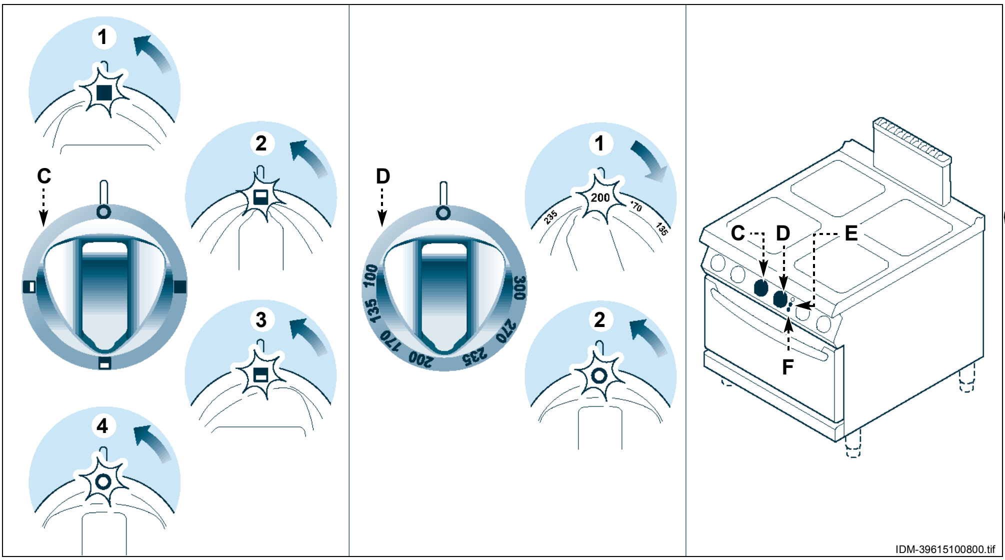
ENCENDIDO Y APAGADO DEL HORNO

Encendido

Importante

Al efectuar el primer encendido se debe activar una adecuada fase de precalentamiento.

1 - Operar con el interruptor automático aislador para activar la conexión a la línea eléctrica principal.
2 - Girar el mando **(C)** en sentido antihorario (pos. **1**) para activar las resistencias de calentamiento. Se enciende el testigo de red **(E)**.



3 - Situar el mando **(D)** en posición **1**, entre la temperatura mínima y la máxima; esperar el tiempo de precalentamiento antes de utilizar el horno (Véase tabla).
El testigo temperatura **(F)** se enciende para señalar que el horno no ha alcanzado la temperatura de uso. Una vez alcanzada esta temperatura, el testigo se apaga.

	Min						Max
Temperatura °C	100	135	170	200	235	270	300
Tiempo en minutos	2'45"	4'50"	6'50"	9'45"	13'	16'	18'45"

4 - Girar el mando **(C)** en sentido antihorario (pos **2-3**) para activar la resistencia superior o inferior, en función de los tipos de cocción.

Apagado

1 - Situar el mando **(C)** en posición **4** y el mando **(D)** en posición **2** a fin de desactivar las resistencias de calentamiento. Los testigos de red **(E)** y temperatura **(F)** se apagan

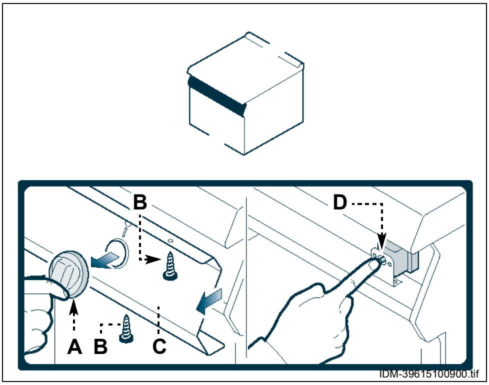
2 - Operar con el interruptor automático aislador para desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.

REACTIVACIÓN APARATO 191PE4E

En caso de intervención del termostato de seguridad será necesario restablecer las condiciones iniciales de funcionamiento del aparato, procediendo para ello de la manera que a continuación se indica.



1 - Retirar el mando **(A)**.
2 - Desenroscar los tornillos **(B)** y desmontar el tablero de instrumentos **(C)**.
3 - Presionar el botón **(D)** del termostato de seguridad para restablecer la alimentación eléctrica.
4 - Una vez concluida la operación, reinstalar el panel de mandos **(C)** y los mandos **(A)**.



PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

En caso de que el equipo deba permanecer inactivo durante un período prolongado de tiempo, se deberán efectuar las siguientes operaciones.

1 - Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.
2 - Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.
3 - Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.
4 - Efectuar todas las operaciones de mantenimiento.
5 - Cubrir el aparato con una envoltura de protección y dejar pequeñas aberturas para que pueda circular el aire.

CONSEJOS PARA EL USO

A fin de garantizar un uso correcto del equipo, aplicar las siguientes recomendaciones.

– Utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.
– No utilizar el aparato para efectuar la cocción directa de los alimentos.
– Utilizar las planchas única y exclusivamente para calentar marmitas.
– Para ahorrar energía, utilizar marmitas con un fondo de gran espesor, plano y con la base ligeramente más grande que la plancha de calentamiento.

– Controlar el correcto posicionamiento de la solera del horno.
– Activar una fase de precalentamiento antes de utilizar el horno.
– Evitar utilizar el horno con la puerta parcialmente abierta.
– Para cocer en el horno utilice las guías superiores para las tartas y las guías inferiores para los asados.
– Para obtener un dorado en la superficie, activar la resistencia superior y efectuar una cocción de pocos minutos utilizando las guías superiores.
– Mantener constantemente limpio el aparato y las zonas a él próximas.
– La limpieza deberá efectuarse utilizando únicamente productos detergentes previstos para uso alimentario.

Precaución - advertencia

Evitar el uso de las planchas en vacío (sin marmitas); apagarlas cuando no se utilizan.

MANTENIMIENTO 5

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR EL MANTENIMIENTO

Mantener el equipo en condiciones de máximo rendimiento, efectuando las operaciones de mantenimiento programado previstas por el fabricante. Un buen mantenimiento permitirá obtener mejores prestaciones, mayor duración de servicio y un mantenimiento constante de los requisitos de seguridad.

Precaución - advertencia

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la conveniencia de informar oportunamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en zona próxima. En especial, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador e impedir el acceso a todos los dispositivos que, de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro, con reducción de la seguridad y riesgo para la salud de las personas.

Siempre al **final del servicio** y cada vez que sea necesario, limpiar:
– La plancha (véase pág. 12)
– El horno (véase pág. 12)
– Los accesorios (véase pág. 11)
– El equipo y el medio ambiente (véase pág. 11)

Cada **100 horas de servicio**, operadores expertos y autorizados deben efectuar las siguientes operaciones.
– Controlar la eficiencia del termostato de seguridad.
– Controlar de la eficiencia del sistema eléctrico.

LIMPIEZA APARATO

Atendida la circunstancia de que el equipo es utilizado para la preparación de productos alimenticios para el consumo humano, es necesario prestar especial atención a todo lo referente a la higiene, manteniendo siempre limpio tanto el equipo como el ambiente que lo rodea.

Importante

Antes de realizar cualquier operación de limpieza desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador y esperar que el aparato se enfríe.

Se recomienda observar las siguientes precauciones.
1 - Para limpiar las piezas del equipo usar sólo agua tibia, productos detergentes para uso alimenticio y material no abrasivo.
2 - Limpiar cuidadosamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos así como todas las zonas vecinas.
3 - Limpiar los accesorios después del uso utilizando un desengrasante adecuado. Se aconseja efectuar el lavado en lavavajillas.

Precaución - advertencia

No usar productos que contengan sustancias nocivas y/o peligrosas para la salud de las personas (disolventes, bencinas, etc.).

4 - Enjuagar las superficies con agua potable y secarlas.

5 - Prestar atención a las superficies de acero inoxidable, a fin de no dañarlas y, en especial, evitar el uso de productos corrosivos; no utilizar material abrasivo ni utensilios cortantes.

6 - Limpiar los depósitos calcáreos que pueden formarse en algunas superficies del equipo.

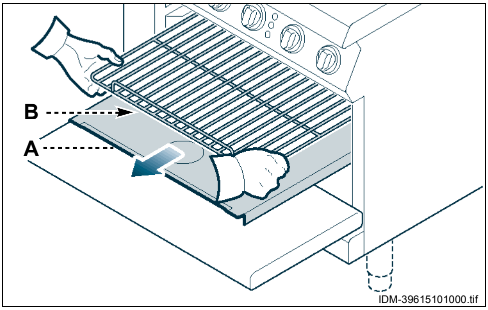
LIMPIEZA HORNO

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Extraer la solera **(A)** y la rejilla **(B)** del horno y limpiarlas esmeradamente.

2 - Limpiar las partes internas del horno a fin de eliminar incrustaciones que podrían impedir su correcto funcionamiento.

3 - Secar las superficies y reinstalar los componentes.



IDM-39615101000.tif

LIMPIEZA PLANCHA

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Apagar y dejar enfriar el aparato.

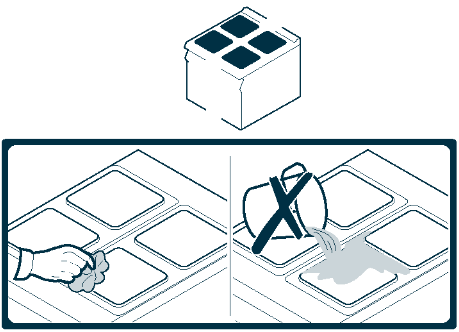
2 - Operar con el interruptor aislador para interrumpir la alimentación eléctrica.

3 - Limpiar cuidadosamente la plancha con una esponja y detergentes tradicionales; enjuagar abundantemente y secar.

Importante

No dirigir chorros de agua contra las planchas aún calientes ya que se dañan.

4 - Periódicamente, después de efectuar la limpieza, aplicar una pequeña cantidad d aceite de lino u otro producto similar sobre la superficie de las planchas.



IDM-39615101100.tif

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

Antes de la puesta en servicio, el equipo ha sido sometido a prueba de funcionamiento.
Las siguientes informaciones tienen por objeto facilitar la identificación y corrección de eventuales anomalías y disfunciones que podrían presentarse durante el uso.
Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario, pero otros requieren una competencia técnica precisa o determinadas capacidades, razón por la cual deben ser resueltos exclusivamente por personal calificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

Inconvenientes	Causas	Remedios
Las planchas de calentamiento no se activan	Conexión eléctrica no efectuada de modo correcto	Controlar el enlace de los cables eléctricos **Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
	Intervención del termostato de seguridad	Esperar que el termostato restablezca automáticamente el funcionamiento del aparato (aprox. 30 minutos). **Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
	Conmutador averiado	Sustituir el conmutador **Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
Las planchas de calentamiento permanecen activadas.	Malfuncionamiento de componentes.	**Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
Las resistencias de calentamiento no se activan	Conexión eléctrica no efectuada de modo correcto	Controlar el enlace de los cables eléctricos **Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
	Intervención del termostato de seguridad	Reactivar el aparato (véase pág. 10) **Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
	Conmutador averiado	Sustituir el conmutador **Importante** **Contactar el servicio de asistencia**
El aparato no alcanza la temperatura programada	Termostato averiado	Sustituir el termostato **Importante** **Contactar el servicio de asistencia**

ES

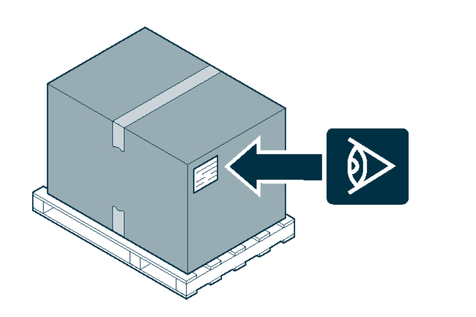
RECOMENDACIONES PARA EL DESPLAZAMIENTO Y LA INSTALACIÓN

Importante

Efectuar el desplazamiento e instalación respetando las indicaciones proporcionadas por el fabricante, reproducidas directamente sobre el embalaje, en el equipo y en las instrucciones de uso. La persona autorizada para efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, organizar un "plan de seguridad", a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas.

EMBALAJE Y DESEMBALAJE

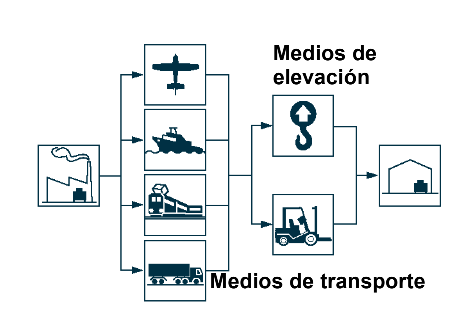
El embalaje se realiza, limitando sus dimensiones, según el tipo de transporte adoptado.
A fin de facilitar el transporte, la expedición puede ser efectuada con algunos de sus componentes desmontados y adecuadamente protegidos y embalados.
Sobre el embalaje están reproducidas todas las informaciones necesarias para efectuar la carga y descarga del equipo.
En fase de desembalaje, controlar su integridad y la cantidad exacta de sus componentes.
El material de embalaje debe ser eliminado adecuadamente, de conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes.



IDM-39603609700.tif

TRANSPORTE

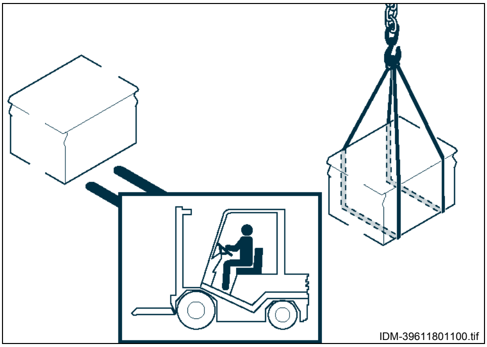
El transporte, en función también del lugar de destinación, puede ser efectuado mediante diversos medios.
El esquema representa las soluciones más utilizadas.
A fin de evitar desplazamientos intempestivos, durante el transporte, es importante anclar adecuadamente el equipo al medio utilizado.



IDM-3960200180.tif

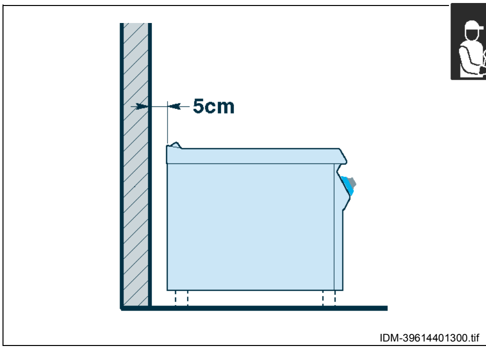
DESPLAZAMIENTO Y ELEVACIÓN

El equipo puede ser desplazado con un equipo de elevación de horquillas o de gancho, de capacidad adecuada. Para ejecutar esta operación se debe controlar atentamente el centro de gravedad de la carga.



INSTALACIÓN DEL EQUIPO

Durante la realización del proyecto general, deben ser consideradas todas las fases de la instalación. Antes de comenzar dichas fases, además de establecer la zona de instalación, la persona autorizada a efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, aplicar un "plan de seguridad" a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas, aplicando rigurosamente todas las normas vigentes, especialmente aquellas relativas a las obras móviles de construcción.
La zona de instalación debe estar provista de todos los enlaces de alimentación y de descarga de los residuos de producción; también debe estar adecuadamente iluminada. Además, debe reunir todos los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados por las normas vigentes a fin de evitar la contaminación de los alimentos.
Si fuera necesario, identificar la posición exacta de cada equipo o subconjunto, trazando las coordenadas de correcto posicionamiento.
Si la pared no resiste temperaturas de 150° C se deberá instalar el equipo a una distancia igual o superior a 5 cm de la misma.

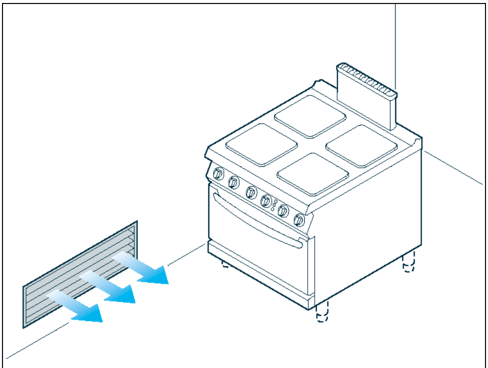


Llevar a cabo la instalación de conformidad con lo establecido por las leyes, normas y especificaciones vigentes en el país de uso.

ES

VENTILACIÓN DEL AMBIENTE

El ambiente destinado a la instalación, deberá disponer de tomas de aire adecuadas como para garantizar el correcto funcionamiento del aparato y deberá ventilarse oportunamente para que cambie el aire dentro del mismo.
Las tomas de aire deberán ser de tamaño adecuado, estar protegidas por rejillas y colocadas de manera que no se puedan tapar.

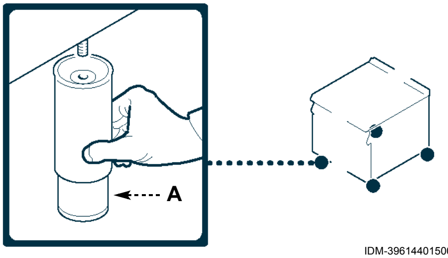


IDM-39615101200.tif

INSTALACIÓN DE ACCESORIOS



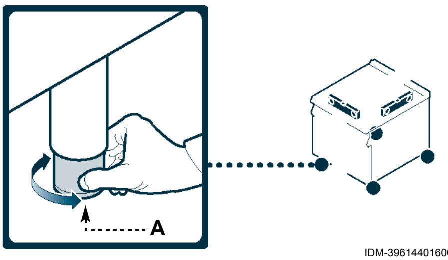
Enroscar los pies de apoyo **(A)** en los puntos de conexión de la estructura.



IDM-39614401500.tif

NIVELACIÓN

Operar con las patas de apoyo **(A)** para nivelar el equipo.

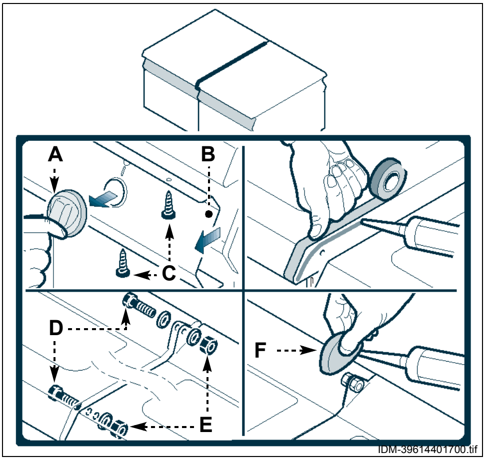


IDM-39614401600.tif

MONTAJE DE EQUIPOS EN BATERÍA

Para montar los equipos en batería (uno al lado del otro) aplicar las siguientes instrucciones.

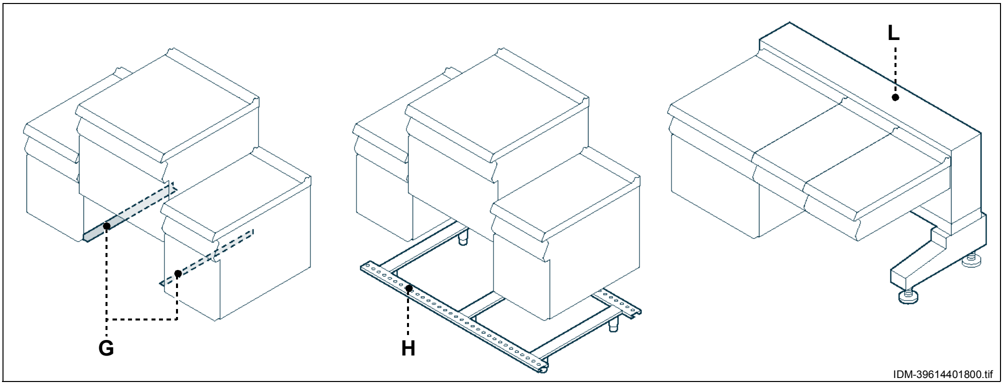
1 - Retirar el mando **(A)**.
2 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar los paneles de mando **(B)**.
3 - Poner cinta adhesiva de protección sobre los bordes a juntar.
4 - Poner material sellador para uso alimenticio sobre los lados a juntar.
5 - Aproximar los aparatos.
6 - Conectar los aparatos mediante los tornillos y las tuercas **(D-E)**.
7 - Extraer el exceso de material sellador y la cinta adhesiva.
8 - Aplicar material sellador en el interior de la tapa **(F)** y montar para cubrir la zona de fijación.
9 - Una vez concluida la operación, reinstalar los paneles de mando **(B)** y los mandos **(A)**.

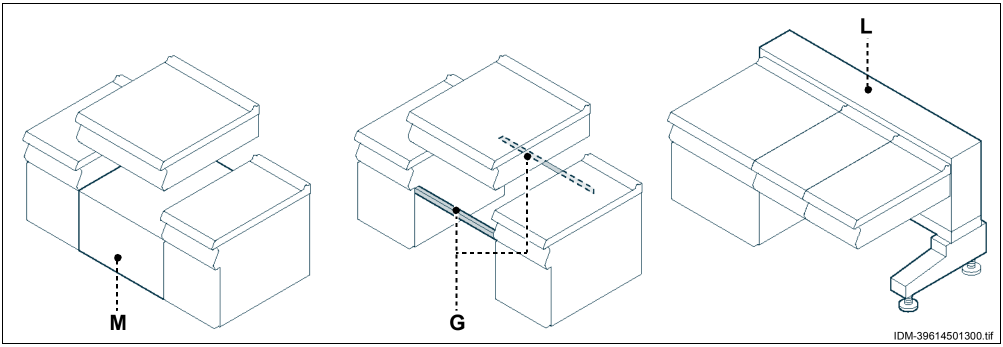


En el caso de equipos en batería se encuentran disponibles, bajo pedido, los siguientes kits:

G)Kit para la instalación "de puente"
H)Kit bastidor de apoyo
L) Kit barra de soporte
M)Kit para la instalación "en mueble"







ES

CONEXIÓN ELÉCTRICA 090PE4 - 190PE4

Importante

La conexión deberá asignarse al personal autorizado y experto, que deberá respetar las leyes vigentes en materia y utilizar siempre materiales adecuados y previstos por el constructor. El aparato se suministra con tensión de funcionamiento de 400V/3N o bien, bajo pedido, de 230V/3. (véanse los esquemas eléctricos adjuntos). El aparato debe ser pedido para una determinada tensión, considerando que no está permitido efectuar ninguna transformación.

Precaución - advertencia

Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

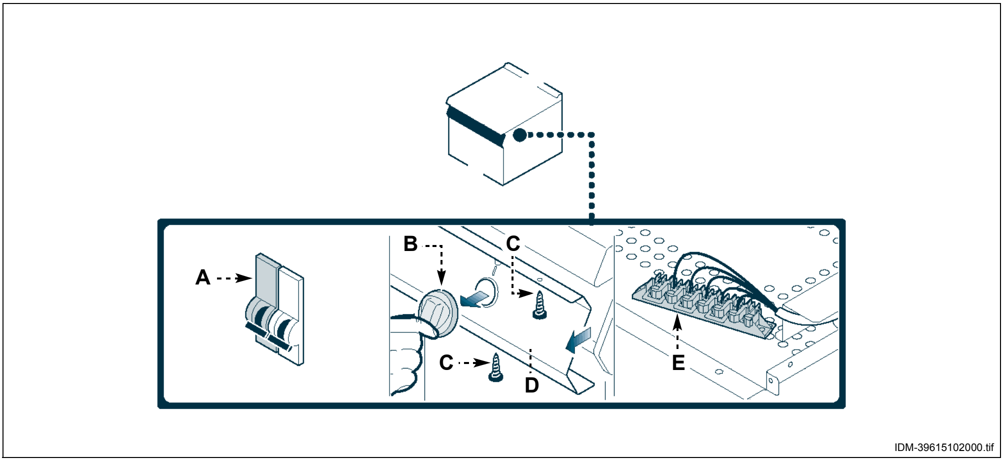
Conectar el aparato a la red eléctrica de alimentación respetando las siguientes instrucciones.

1 - En caso de no estar presente, instalar un interruptor seccionador **(A)** en proximidad del aparato con desconectador magnetotérmico y bloqueo diferencial.
2 - Retirar el mando **(B)**.
3 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar el tablero de instrumentos **(D)**.
4 - Conectar el interruptor seccionador **(A)** a la bornera **(E)** del aparato de la manera ilustrada en la figura y en el esquema eléctrico al final del manual.
Utilizar un cable flexible de características no inferiores a las del tipo H07RN-F y con temperatura de utilización de al menos 80 °C.

Importante

Al efectuar el enlace prestar particular atención al conectar los cables de neutro y de tierra.

5 - Una vez concluida la operación, reinstalar el panel de mandos **(D)** y los mandos **(B)**.



Importante

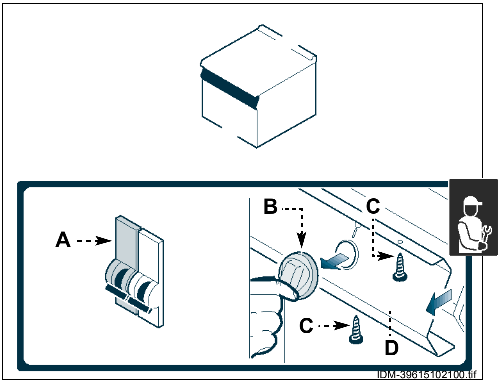
La conexión deberá asignarse al personal autorizado y experto, que deberá respetar las leyes vigentes en materia y utilizar siempre materiales adecuados y previstos por el constructor. El aparato se suministra con tensión de funcionamiento de 400V/3N o bien, bajo pedido, de 230V/3. (véanse los esquemas eléctricos adjuntos). El aparato debe ser pedido para una determinada tensión, considerando que no está permitido efectuar ninguna transformación.

Precaución - advertencia

Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

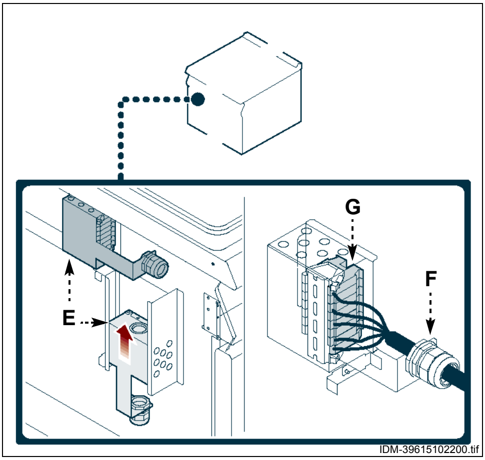
Conectar el aparato a la red eléctrica de alimentación respetando las siguientes instrucciones.

1 - En caso de no estar presente, instalar un interruptor seccionador **(A)** en proximidad del aparato con desconectador magnetotérmico y bloqueo diferencial.
2 - Retirar el mando **(B)**.
3 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar el tablero de instrumentos **(D)**.



IDM-39615102100.tif

4 - Extraer la caja eléctrica **(E)**.
5 - Poner el cable de alimentación en el prensacable **(F)**.
6 - Conectar el interruptor seccionador **(A)** a la bornera **(G)** del aparato de la manera ilustrada en la figura y en el esquema eléctrico al final del manual.
   Utilizar un cable flexible de características no inferiores a las del tipo H07RN-F y con temperatura de utilización de al menos 80 °C.
7 - Apretar el prensacable **(F)**.



IDM-39615102200.tif

Importante

Al efectuar el enlace prestar particular atención al conectar los cables de neutro y de tierra.

8 - Reinstalar la caja eléctrica **(E)**.
9 - Una vez concluida la operación, reinstalar el panel de mandos **(D)** y los mandos **(B)**.

ES

PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO

Importante

Antes de la puesta en servicio debe efectuarse la prueba de funcionamiento del sistema, a fin de evaluar las condiciones operativas de cada uno de sus componentes e identificar eventuales anomalías. Durante esta fase es importante controlar que todos los requisitos en cuanto a seguridad e higiene sean respetados rigurosamente.

Para efectuar la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Verificar que la tensión de red sea aquélla requerida para el aparato.
2 - Accionar el interruptor automático aislador para controlar la eficiencia de la conexión eléctrica.
3 - Controlar el correcto funcionamiento de los dispositivos de seguridad.

Una vez efectuada la prueba de funcionamiento, si fuera necesario, capacitar adecuadamente al usuario, a fin de que pueda poner en servicio el equipo en condiciones de seguridad, de conformidad con lo establecido por las leyes vigentes.

REGULACIONES 8

MODALIDADES DE REGULACIÓN

Las regulaciones relativas a las funciones principales del aparato pueden ser ejecutadas por el usuario, sin necesidad de intervención de personal especializado.

SOSTITUCIÓN DE PIEZAS 9

MODALIDADES DE SOSTITUCIÓN

El aparato no necesita sostituciones de componentes funcionales realizadas por técnicos especializados sino la sostitución de elementos de servicio que puede llevar a cabo el usuario.

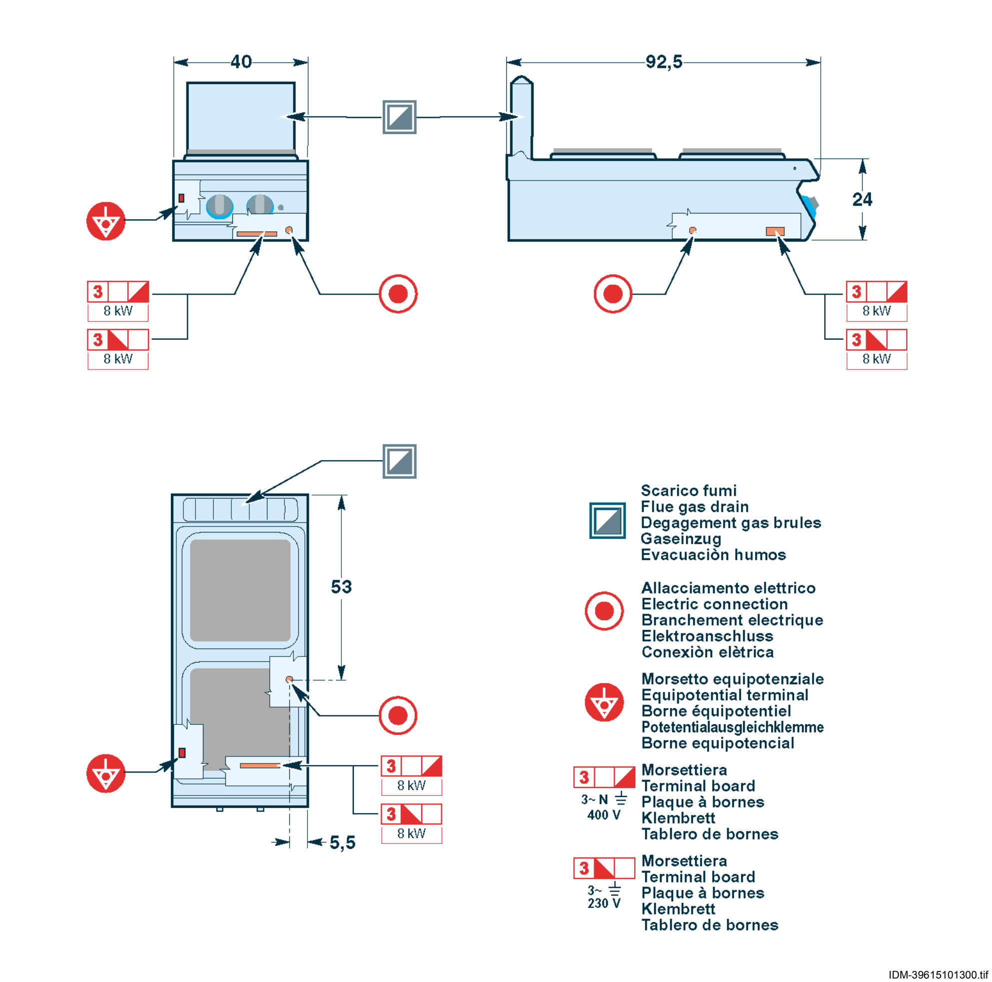
DESGUACE DEL EQUIPO

Importante

Esta operación debe ser efectuada por operadores expertos, los que deberán proceder respetando las normas vigentes en materia de seguridad del trabajo. No abandonar en el ambiente productos no biodegradables, aceites lubricantes ni componentes no ferrosos (goma, PVC, resinas, etc.). Estos productos deben ser eliminados de conformidad con lo dispuesto por las respectivas normas vigentes sobre la materia.

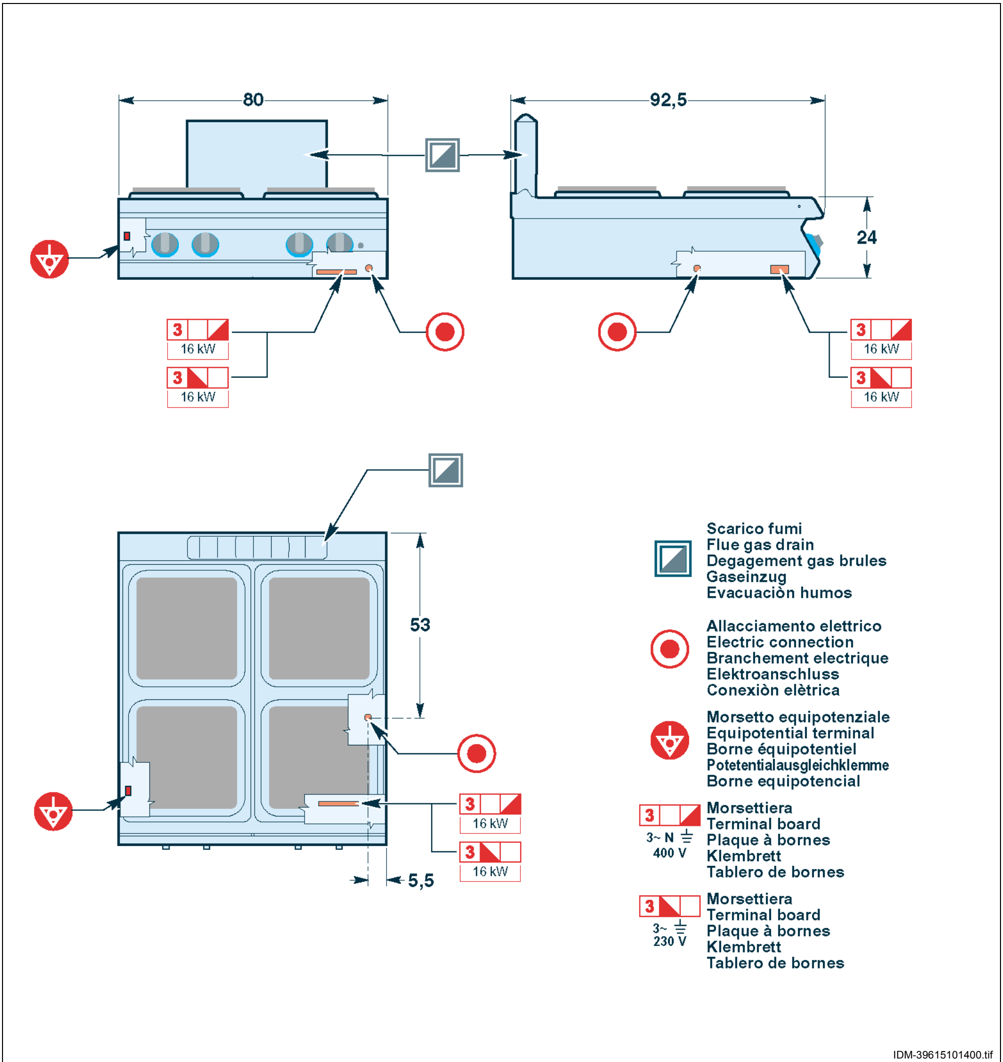
Modello Model - Modelle Modèle - Modelo	Piastra Plate - Platte Plaque - Placa (4 kW)	Forno - Oven Backofen Four - Horno (5,4 kW)	Potenza Power - Leistung Puissance Potencia	Dati elettrici - Electrical data - Daten zur Elektrik Données électriques - Datos eléctricos		
				Tensione - Voltage Spannung - Tension Tensión	Frequenza Frequency Frequenz - Fréquence Frecuencia	Corrente - Current Strom - Courant Corriente
090PE4	N° 2	-	8 kW	400V3~N	50-60Hz	17,6 A
090PE4	N° 2	-	8 kW	230V3~	50-60Hz	29 A

SCHEDA ALLACCIAMENTI (090PE4) - CONNECTION CARD (090PE4) - ANSCHLUSSSCHEMA (090PE4) - FICHE DES RACCORDEMENTS (090PE4) FICHA DE ENLACES (090PE4)



Modello Model - Modelle Modèle - Modelo	Piastra Plate - Platte Plaque - Placa (4 kW)	Forno - Oven Backofen Four - Horno (5,4 kW)	Potenza Power - Leistung Puissance Potencia	Dati elettrici - Electrical data - Daten zur Elektrik Données électriques - Datos eléctricos		
				Tensione - Voltage Spannung - Tension Tensión	Frequenza Frequency Frequenz - Fréquence Frecuencia	Corrente - Current Strom - Courant Corriente
190PE4	N° 4	-	16 kW	400V3~N	50-60Hz	27,2 A
190PE4	N° 4	-	16 kW	230V3~	50-60Hz	48,5 A

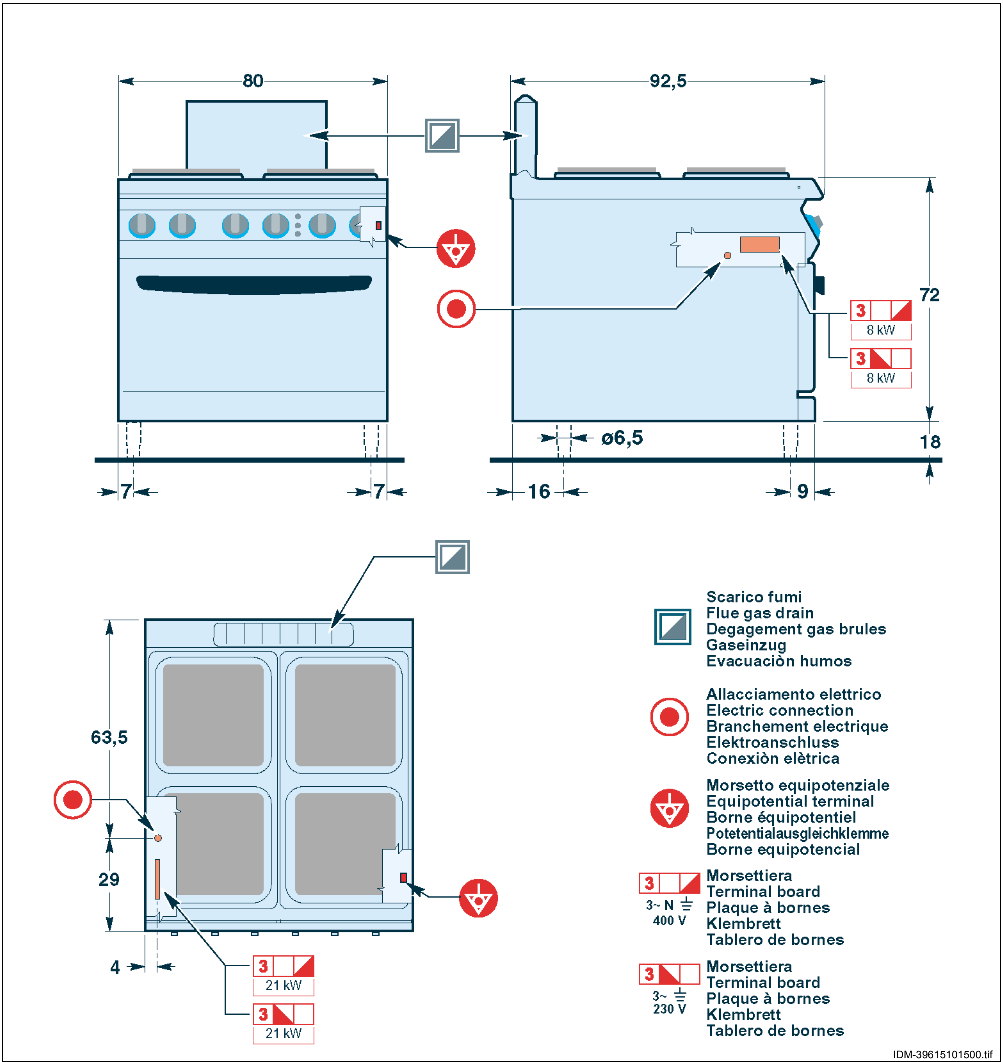
SCHEDA ALLACCIAMENTI (190PE4) - CONNECTION CARD (190PE4) ANSCHLUSSSCHEMA (190PE4) - FICHE DES RACCORDEMENTS (190PE4) FICHA DE ENLACES (190PE4)



CT39615100.fm

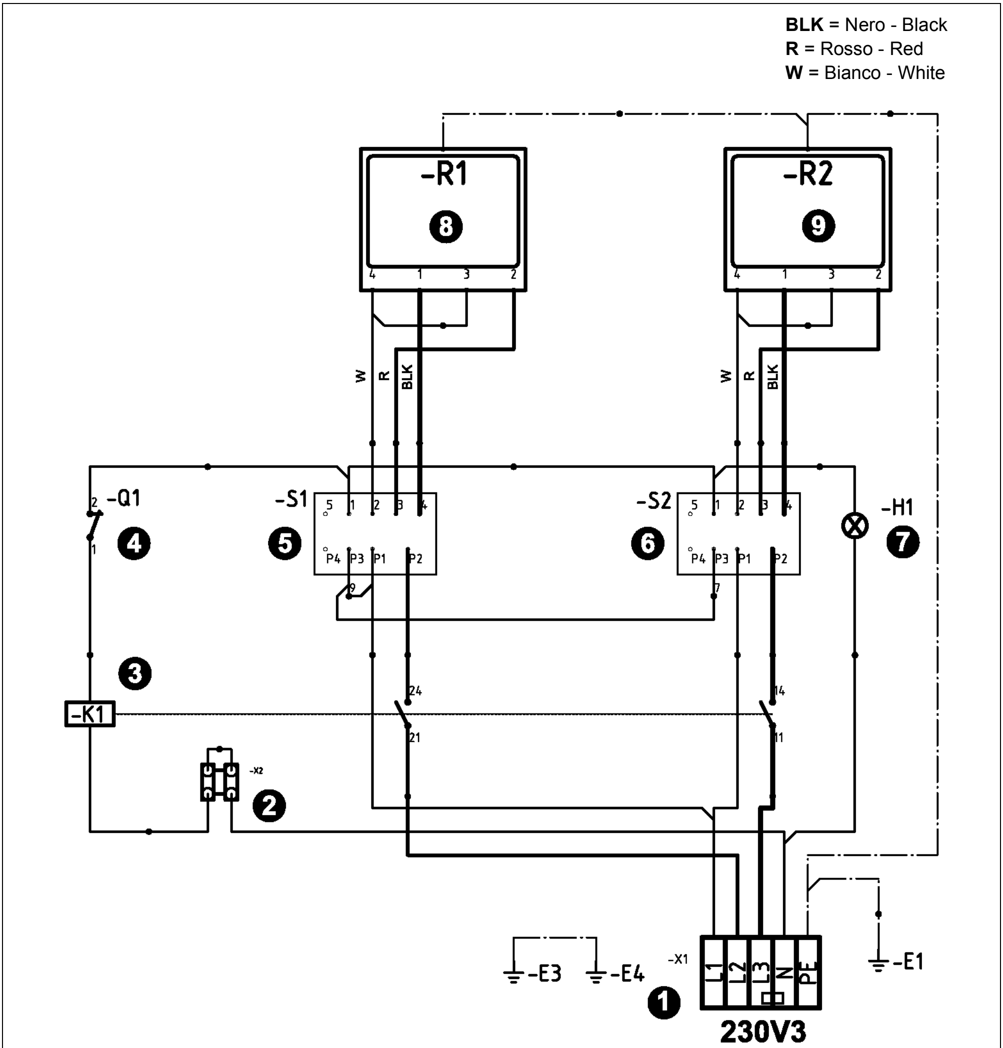
Modello Model - Modelle Modèle - Modelo	Piastra Plate - Platte Plaque - Placa (4 kW)	Forno - Oven Backofen Four - Horno (5,4 kW)	Potenza Power - Leistung Puissance Potencia	Dati elettrici - Electrical data - Daten zur Elektrik Données électriques - Datos eléctricos		
				Tensione - Voltage Spannung - Tension Tensión	Frequenza Frequency Frequenz - Fréquence Frecuencia	Corrente - Current Strom - Courant Corriente
191PE4E	N° 4	N° 1	21,4 kW	400V3~N	50-60Hz	34,6 A
191PE4E	N° 4	N° 1	21,4 kW	230V3~	50-60Hz	63 A

SCHEDA ALLACCIAMENTI (191PE4E) - CONNECTION CARD (191PE4E) ANSCHLUSSSCHEMA (191PE4E) - FICHE DES RACCORDEMENTS (191PE4E) FICHA DE ENLACES (191PE4E)



CT39615100.fm

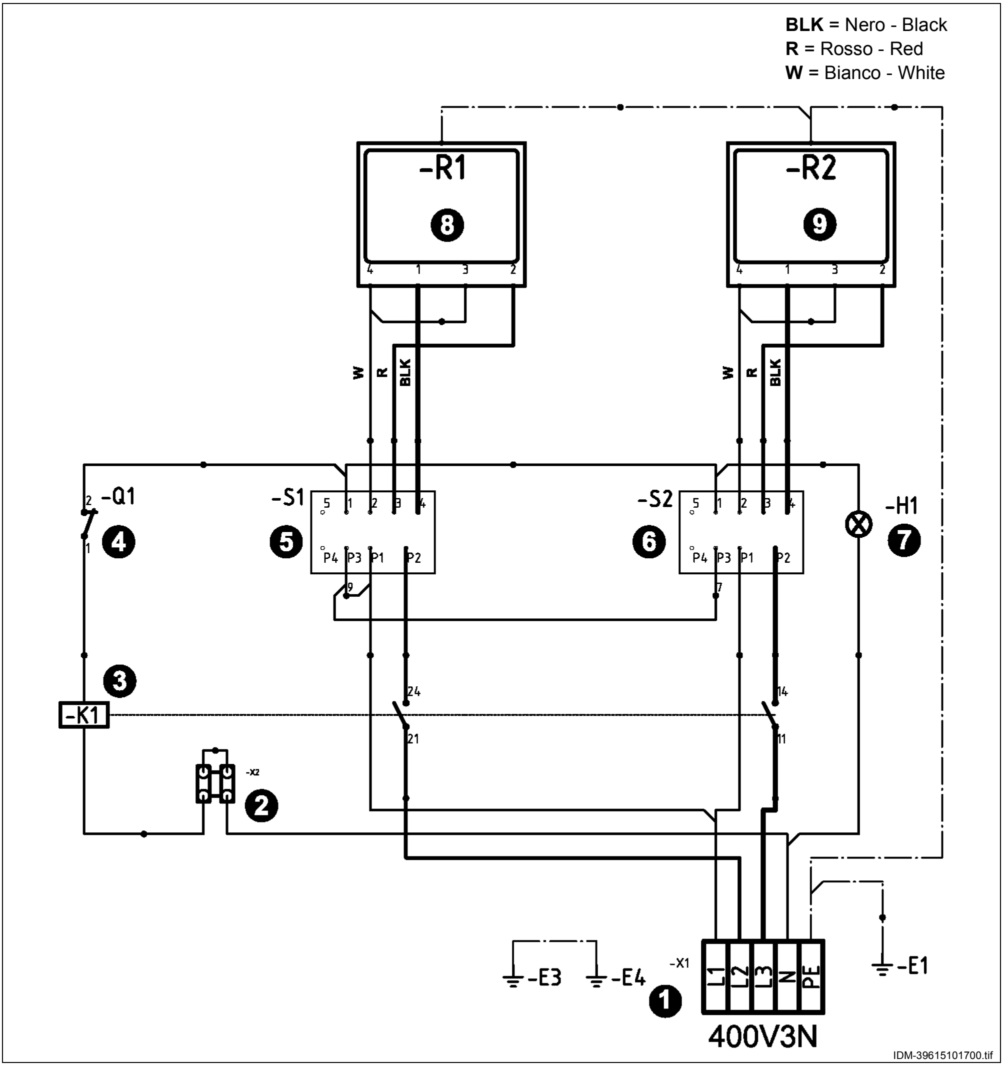
SCHEMA ELETTRICO (090PE4 - 230V/3) - ELECTRIC DIAGRAM (090PE4 - 230V/3) - SCHALTBILD (090PE4 - 230V/3) - SCHÉMA ÈLECTRIQUE (090PE4 - 230V/3) ESQUEMA ELÉCTRICO (090PE4 - 230V/3)



IDM-39615101600.tif

1) Morsettiera - Terminal board - Klemmenleiste - Bornier - Tablero de bornes
2) Morsetto taglio potenza - Power cut-off terminal board - Klemme Leistungsunterbrechung - Borne de coupure puissance - Borne de corte potencia
3) Relè taglio potenza - Power cut-off relay - Relais Leistungsunterbrechung - Relais coupure de puissance - Relé de corte potencia
4) Termostato a ripristino automatico - Auto-resetting thermostat - Thermostat mit automatischer Rückstellung - Thermostat à redémarrage automatique - Termostato de reinicialización automática
5) Commutatore selettore potenza piastra anteriore - Front plate power selector switch - Wahlschalter Leistung Vordere Kochplatten - Commutateur sélecteur de la puissance des plaques avant - Conmutador selector de potencia plancha delantera
6) Commutatore selettore potenza piastra posteriore - Rear plate power selector switch - Wahlschalter Leistung Hintere Kochplatten - Commutateur sélecteur de la puissance des plaques arrière - Conmutador selector de potencia plancha trasera
7) Lampada spia verde - Green pilot light - Kontrollleuchte Grün - Voyant vert - Lámpara testigo verde
8) Piastra elettrica anteriore 4000W - Front electric plate 4000W - Vordere Kochplatte 4000W - Plaque électrique avant 4000W - Plancha eléctrica delantera 4000W
9) Piastra elettrica posteriore 4000W - Rear electric plate 4000W - Hintere Kochplatte 4000W - Plaque électrique arrière 4000W - Plancha eléctrica trasera 4000W

SCHEMA ELETTRICO (090PE4 - 400V/3N) - ELECTRIC DIAGRAM (090PE4 - 400V/3N) SCHALTBILD (090PE4 - 400V/3N) - SCHÉMA ÈLECTRIQUE (090PE4 - 400V/3N) ESQUEMA ELÉCTRICO (090PE4 - 400V/3N)



1) Morsettiera - Terminal board - Klemmenleiste - Bornier - Tablero de bornes

2) Morsetto taglio potenza - Power cut-off terminal board - Klemme Leistungsunterbrechung - Borne de coupure puissance - Borne de corte potencia

3) Relè taglio potenza - Power cut-off relay - Relais Leistungsunterbrechung - Relais coupure de puissance - Relé de corte potencia

4) Termostato a ripristino automatico - Auto-resetting thermostat - Thermostat mit automatischer Rückstellung - Thermostat à redémarrage automatique - Termostato de reinicialización automática

5) Commutatore selettore potenza piastra anteriore - Front plate power selector switch - Wahlschalter Leistung Vordere Kochplatten - Commutateur sélecteur de la puissance des plaques avant - Conmutador selector de potencia plancha delantera

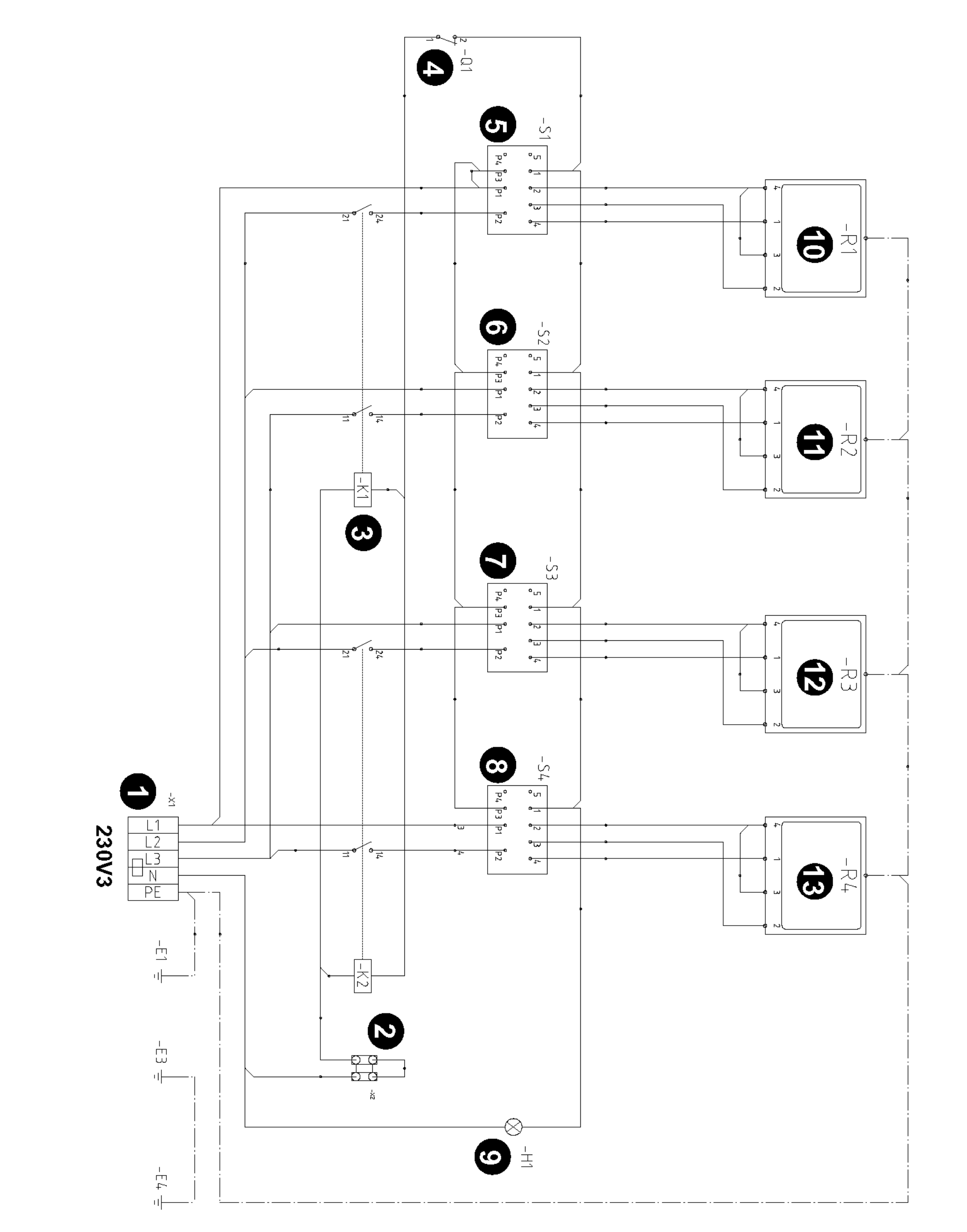
6) Commutatore selettore potenza piastra posteriore - Rear plate power selector switch - Wahlschalter Leistung Hintere Kochplatten - Commutateur sélecteur de la puissance des plaques arrière - Conmutador selector de potencia plancha trasera

7) Lampada spia verde - Green pilot light - Kontrollleuchte Grün - Voyant vert - Lámpara testigo verde

8) Piastra elettrica anteriore 4000W - Front electric plate 4000W - Vordere Kochplatte 4000W - Plaque électrique avant 4000W - Plancha eléctrica delantera 4000W

9) Piastra elettrica posteriore 4000W - Rear electric plate 4000W - Hintere Kochplatte 4000W - Plaque électrique arrière 4000W - Plancha eléctrica trasera 4000W

SCHEMA ELETTRICO (190PE4 - 230V/3) - ELECTRIC DIAGRAM (190PE4 - 230V/3)
SCHALTBILD (190PE4 - 230V/3) - SCHÉMA ÈLECTRIQUE (190PE4 - 230V/3)
ESQUEMA ELÉCTRICO (190PE4 - 230V/3)



IDM-39615101800.tif

SCHEMA ELETTRICO (190PE4 - 230V/3) - ELECTRIC DIAGRAM (190PE4 - 230V/3) SCHALTBILD (190PE4 - 230V/3) - SCHÉMA ÈLECTRIQUE (190PE4 - 230V/3) ESQUEMA ELÉCTRICO (190PE4 - 230V/3)

1) Morsettiera - Terminal board - Klemmenleiste - Bornier - Tablero de bornes

2) Morsetto taglio potenza - Power cut-off terminal board - Klemme Leistungsunterbrechung - Borne de coupure puissance - Borne de corte potencia

3) Relè taglio potenza - Power cut-off relay - Relais Leistungsunterbrechung - Relais coupure de puissance - Relé de corte potencia

4) Termostato a ripristino automatico - Auto-resetting thermostat - Thermostat mit automatischer Rückstellung - Thermostat à redémarrage automatique - Termostato de reinicialización automática

5) Commutatore selettore potenza piastra anteriore sinistra - Front left plate power selector switch - Wahlschalter Leistung Vordere linke Kochplatten - Commutateur sélecteur de la puissance des plaques avant gauche - Conmutador selector de potencia plancha delantera izquierda

6) Commutatore selettore potenza piastra posteriore sinistra - Rear left plate power selector switch - Wahlschalter Leistung Hintere linke Kochplatten - Commutateur sélecteur de la puissance des plaques arrière gauche - Conmutador selector de potencia plancha trasera izquierda

7) Commutatore selettore potenza piastra anteriore destra - Front right plate power selector switch - Wahlschalter Leistung Vordere rechte Kochplatten - Commutateur sélecteur de la puissance des plaques avant droite - Conmutador selector de potencia plancha delantera derecha

8) Commutatore selettore potenza piastra posteriore destra - Rear right plate power selector switch - Wahlschalter Leistung Hintere rechte Kochplatten - Commutateur sélecteur de la puissance des plaques arrière droite - Conmutador selector de potencia plancha trasera derecha

9) Lampada spia verde - Green pilot light - Kontrollleuchte Grün - Voyant vert - Lámpara testigo verde

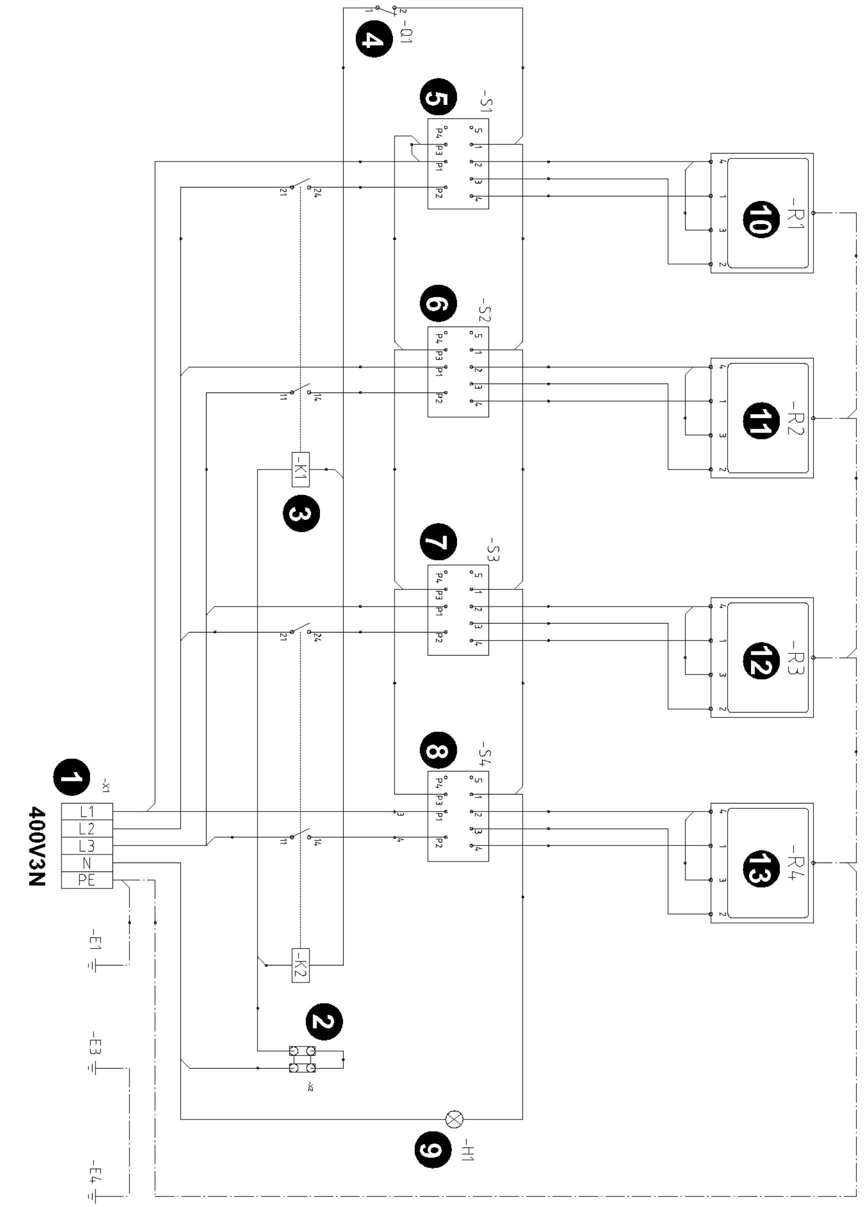
10) Piastra elettrica anteriore sinistra 4000W - Front left electric plate 4000W - Vordere linke Elektro-Kochplatte 4000W - Plaque électrique avant gauche 4000W - Plancha eléctrica delantera izquierda 4000W

11) Piastra elettrica posteriore sinistra 4000W - Rear left electric plate 4000W - Hintere linke Elektro-Kochplatte 4000W - Plaque électrique arrière gauche 4000W - Plancha eléctrica trasera izquierda 4000W

12) Piastra elettrica anteriore destra 4000W - Front right electric plate 4000W - Vordere rechte Elektro-Kochplatte 4000W - Plaque électrique avant droite 4000W - Plancha eléctrica delantera derecha 4000W

13) Piastra elettrica posteriore destra 4000W - Rear right electric plate 4000W - Hintere rechte Elektro-Kochplatte 4000W - Plaque électrique arrière droite 4000W - Plancha eléctrica trasera derecha 4000W

SCHEMA ELETTRICO (190PE4 - 400V/3N) - ELECTRIC DIAGRAM (190PE4 - 400V/3N)
SCHALTBILD (190PE4 - 400V/3N) - SCHÉMA ÈLECTRIQUE (190PE4 - 400V/3N)
ESQUEMA ELÉCTRICO (190PE4 - 400V/3N)



IDM-39615101900.tif

CT39615100.fm

SCHEMA ELETTRICO (190PE4 - 400V/3N) - ELECTRIC DIAGRAM (190PE4 - 400V/3N) SCHALTBILD (190PE4 - 400V/3N) - SCHÉMA ÈLECTRIQUE (190PE4 - 400V/3N) ESQUEMA ELÉCTRICO (190PE4 - 400V/3N)

1)Morsettiera - Terminal board - Klemmenleiste - Bornier - Tablero de bornes

2)Morsetto taglio potenza - Power cut-off terminal board - Klemme Leistungsunterbrechung - Borne de coupure puissance - Borne de corte potencia

3)Relè taglio potenza - Power cut-off relay - Relais Leistungsunterbrechung - Relais coupure de puissance - Relé de corte potencia

4)Termostato a ripristino automatico - Auto-resetting thermostat - Thermostat mit automatischer Rückstellung - Thermostat à redémarrage automatique - Termostato de reinicialización automática

5)Commutatore selettore potenza piastra anteriore sinistra - Front left plate power selector switch - Wahlschalter Leistung Vordere linke Kochplatten - Commutateur sélecteur de la puissance des plaques avant gauche - Conmutador selector de potencia plancha delantera izquierda

6)Commutatore selettore potenza piastra posteriore sinistra - Rear left plate power selector switch - Wahlschalter Leistung Hintere linke Kochplatten - Commutateur sélecteur de la puissance des plaques arrière gauche - Conmutador selector de potencia plancha trasera izquierda

7)Commutatore selettore potenza piastra anteriore destra - Front right plate power selector switch - Wahlschalter Leistung Vordere rechte Kochplatten - Commutateur sélecteur de la puissance des plaques avant droite - Conmutador selector de potencia plancha delantera derecha

8)Commutatore selettore potenza piastra posteriore destra - Rear right plate power selector switch - Wahlschalter Leistung Hintere rechte Kochplatten - Commutateur sélecteur de la puissance des plaques arrière droite - Conmutador selector de potencia plancha trasera derecha

9)Lampada spia verde - Green pilot light - Kontrollleuchte Grün - Voyant vert - Lámpara testigo verde

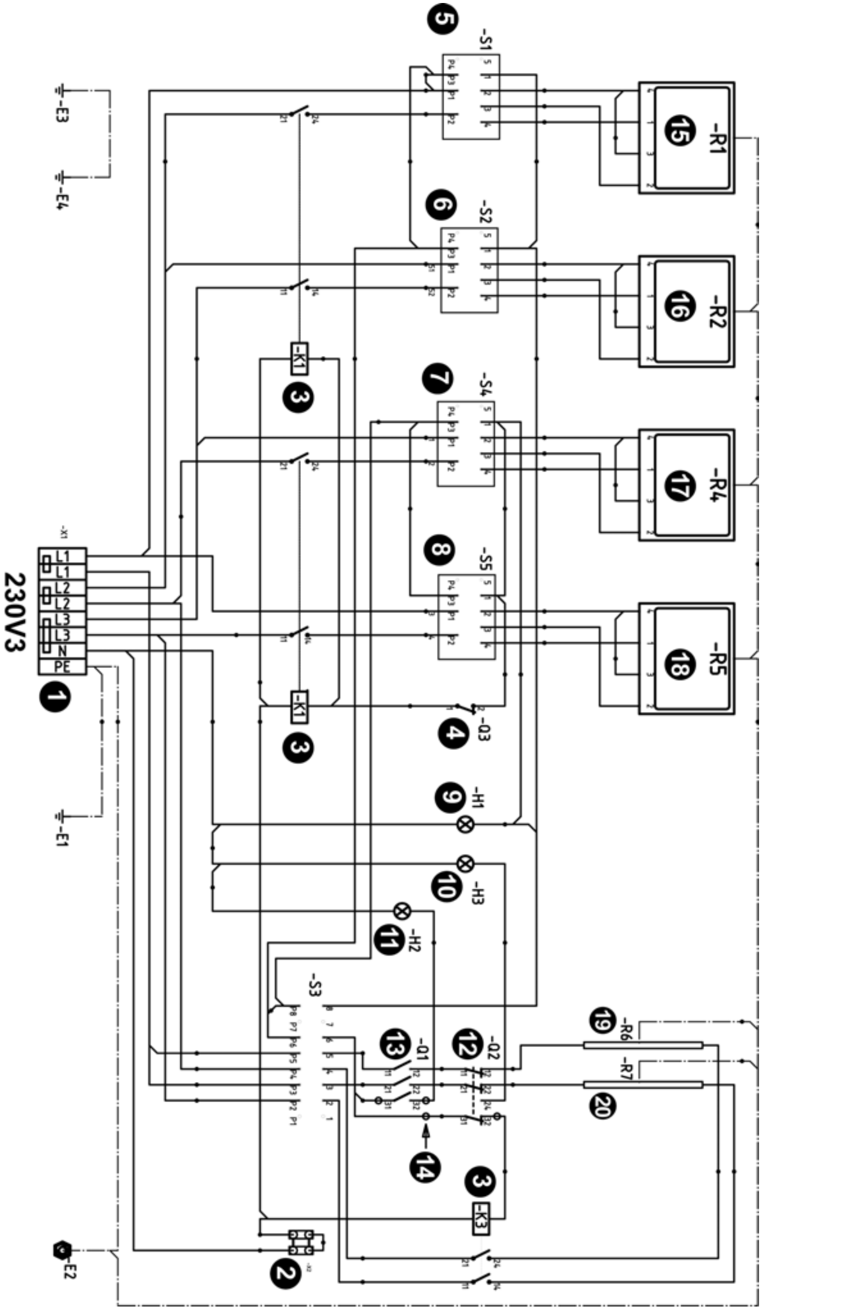
10) Piastra elettrica anteriore sinistra 4000W - Front left electric plate 4000W - Vordere linke Elektro-Kochplatte 4000W - Plaque électrique avant gauche 4000W - Plancha eléctrica delantera izquierda 4000W

11) Piastra elettrica posteriore sinistra 4000W - Rear left electric plate 4000W - Hintere linke Elektro-Kochplatte 4000W - Plaque électrique arrière gauche 4000W - Plancha eléctrica trasera izquierda 4000W

12) Piastra elettrica anteriore destra 4000W - Front right electric plate 4000W - Vordere rechte Elektro-Kochplatte 4000W - Plaque électrique avant droite 4000W - Plancha eléctrica delantera derecha 4000W

13) Piastra elettrica posteriore destra 4000W - Rear right electric plate 4000W - Hintere rechte Elektro-Kochplatte 4000W - Plaque électrique arrière droite 4000W - Plancha eléctrica trasera derecha 4000W

SCHEMA ELETTRICO (191PE4E - 230V/3) - ELECTRIC DIAGRAM (191PE4E - 230V/3)
SCHALTBILD (191PE4E - 230V/3) - SCHÉMA ÈLECTRIQUE (191PE4E - 230V/3)
ESQUEMA ELÉCTRICO (191PE4E - 230V/3)



IDM-39615102300.tif

CT39615101.fm

SCHEMA ELETTRICO (190PE4E - 230V/3) - ELECTRIC DIAGRAM (190PE4E - 230V/3) SCHALTBILD (190PE4E - 230V/3) - SCHÉMA ÈLECTRIQUE (190PE4E - 230V/3) ESQUEMA ELÉCTRICO (190PE4E - 230V/3)

1)Morsettiera - Terminal board - Klemmenleiste - Bornier - Tablero de bornes

2)Morsetto taglio potenza - Power cut-off terminal board - Klemme Leistungsunterbrechung - Borne de coupure puissance - Borne de corte potencia

3)Relè taglio potenza - Power cut-off relay - Relais Leistungsunterbrechung - Relais coupure de puissance - Relé de corte potencia

4)Termostato a ripristino automatico - Auto-resetting thermostat - Thermostat mit automatischer Rückstellung - Thermostat à redémarrage automatique - Termostato de reinicialización automática

5)Commutatore selettore potenza piastra anteriore sinistra - Front left plate power selector switch - Wahlschalter Leistung Vordere linke Kochplatten - Commutateur sélecteur de la puissance des plaques avant gauche - Conmutador selector de potencia plancha delantera izquierda

6)Commutatore selettore potenza piastra posteriore sinistra - Rear left plate power selector switch - Wahlschalter Leistung Hintere linke Kochplatten - Commutateur sélecteur de la puissance des plaques arrière gauche - Conmutador selector de potencia plancha trasera izquierda

7)Commutatore selettore potenza piastra anteriore destra - Front right plate power selector switch - Wahlschalter Leistung Vordere rechte Kochplatten - Commutateur sélecteur de la puissance des plaques avant droite - Conmutador selector de potencia plancha delantera derecha

8)Commutatore selettore potenza piastra posteriore destra - Rear right plate power selector switch - Wahlschalter Leistung Hintere rechte Kochplatten - Commutateur sélecteur de la puissance des plaques arrière droite - Conmutador selector de potencia plancha trasera derecha

9)Lampada spia verde - Green pilot light - Kontrollleuchte Grün - Voyant vert - Lámpara testigo verde

10) Lampada spia rossa - Red light - Rote Kontrollleuchte - Voyant rouge - Lámpara testigo rojo

11) Lampada spia arancio - Orange light - Kontrollleuchte Orange - Voyant orange - Piloto Naranja

12) Termostato di sicurezza forno - Oven safety thermostat - Sicherheitsthermostat Backofen - Thermostat de sécurité du four - Termostato de seguridad horno

13) Termostato di lavoro forno - Oven operation thermostat - Betriebsthermostat des Backofens - Thermostat de travail du four - Termostato de trabajo horno

14) Termorestringente nero - Black heat-shrink tubing - Schwarzes Schrumpfschlauch - Gaine thermorétractable noir - Termorrestringente negro

15) Piastra elettrica anteriore sinistra 4000W - Front left electric plate 4000W - Vordere linke Elektro-Kochplatte 4000W - Plaque électrique avant gauche 4000W - Plancha eléctrica delantera izquierda 4000W

16) Piastra elettrica posteriore sinistra 4000W - Rear left electric plate 4000W - Hintere linke Elektro-Kochplatte 4000W - Plaque électrique arrière gauche 4000W - Plancha eléctrica trasera izquierda 4000W

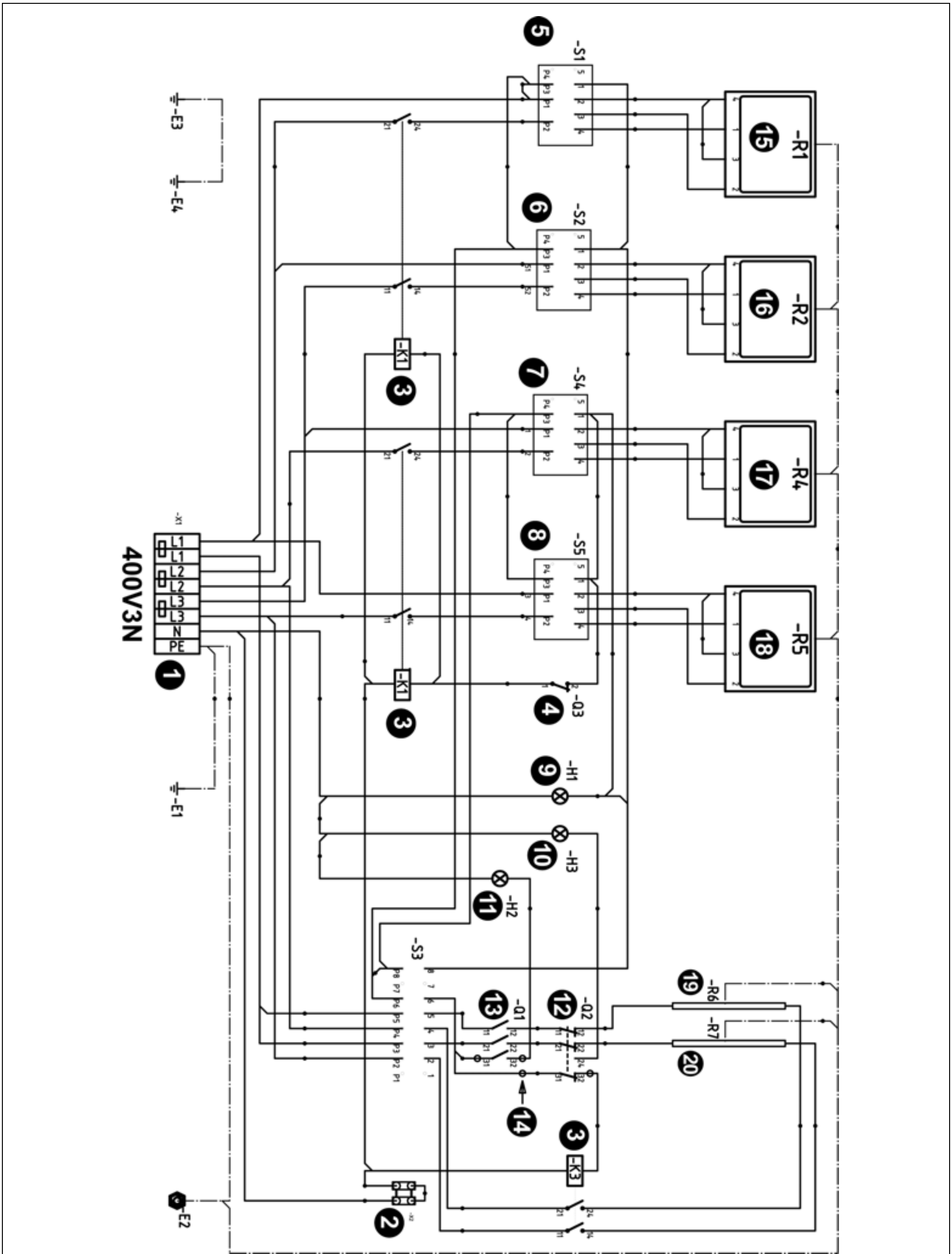
17) Piastra elettrica anteriore destra 4000W - Front right electric plate 4000W - Vordere rechte Elektro-Kochplatte 4000W - Plaque électrique avant droite 4000W - Plancha eléctrica delantera derecha 4000W

18) Piastra elettrica posteriore destra 4000W - Rear right electric plate 4000W - Hintere rechte Elektro-Kochplatte 4000W - Plaque électrique arrière droite 4000W - Plancha eléctrica trasera derecha 4000W

19) Resistenza inferiore 2700W - Bottom heating element 2700W - Untere Heizwiderstand 2700W - Résistance inférieure 2700W - Resistencia inferiore 2700W

20) Resistenza superiore 2700W - Upper heating element 2700W - Oberer Heizwiderstand 2700W - Résistance supérieure 2700W - Resistencia superior 2700W

SCHEMA ELETTRICO (190PE4E - 400V/3N) - ELECTRIC DIAGRAM (190PE4E - 400V/3N)
SCHALTBILD (190PE4E - 400V/3N) - SCHÉMA ÈLECTRIQUE (190PE4E - 400V/3N)
ESQUEMA ELÉCTRICO (190PE4E - 400V/3N)



IDM-39615102400.tif

SCHEMA ELETTRICO (190PE4E - 400V/3N) - ELECTRIC DIAGRAM (190PE4E - 400V/3N) SCHALTBILD (190PE4E - 400V/3N) - SCHÉMA ÈLECTRIQUE (190PE4E - 400V/3N) ESQUEMA ELÉCTRICO (190PE4E - 400V/3N)

1)Morsettiera - Terminal board - Klemmenleiste - Bornier - Tablero de bornes

2)Morsetto taglio potenza - Power cut-off terminal board - Klemme Leistungsunterbrechung - Borne de coupure puissance - Borne de corte potencia

3)Relè taglio potenza - Power cut-off relay - Relais Leistungsunterbrechung - Relais coupure de puissance - Relé de corte potencia

4)Termostato a ripristino automatico - Auto-resetting thermostat - Thermostat mit automatischer Rückstellung - Thermostat à redémarrage automatique - Termostato de reinicialización automática

5)Commutatore selettore potenza piastra anteriore sinistra - Front left plate power selector switch - Wahlschalter Leistung Vordere linke Kochplatten - Commutateur sélecteur de la puissance des plaques avant gauche - Conmutador selector de potencia plancha delantera izquierda

6)Commutatore selettore potenza piastra posteriore sinistra - Rear left plate power selector switch - Wahlschalter Leistung Hintere linke Kochplatten - Commutateur sélecteur de la puissance des plaques arrière gauche - Conmutador selector de potencia plancha trasera izquierda

7)Commutatore selettore potenza piastra anteriore destra - Front right plate power selector switch - Wahlschalter Leistung Vordere rechte Kochplatten - Commutateur sélecteur de la puissance des plaques avant droite - Conmutador selector de potencia plancha delantera derecha

8)Commutatore selettore potenza piastra posteriore destra - Rear right plate power selector switch - Wahlschalter Leistung Hintere rechte Kochplatten - Commutateur sélecteur de la puissance des plaques arrière droite - Conmutador selector de potencia plancha trasera derecha

9)Lampada spia verde - Green pilot light - Kontrollleuchte Grün - Voyant vert - Lámpara testigo verde

10) Lampada spia rossa - Red light - Rote Kontrollleuchte - Voyant rouge - Lámpara testigo rojo

11) Lampada spia arancio - Orange light - Kontrollleuchte Orange - Voyant orange - Piloto Naranja

12) Termostato di sicurezza forno - Oven safety thermostat - Sicherheitsthermostat Backofen - Thermostat de sécurité du four - Termostato de seguridad horno

13) Termostato di lavoro forno - Oven operation thermostat - Betriebsthermostat des Backofens - Thermostat de travail du four - Termostato de trabajo horno

14) Termorestringente nero - Black heat-shrink tubing - Schwarzes Schrumpfschlauch - Gaine thermorétractable noir - Termorrestringente negro

15) Piastra elettrica anteriore sinistra 4000W - Front left electric plate 4000W - Vordere linke Elektro-Kochplatte 4000W - Plaque électrique avant gauche 4000W - Plancha eléctrica delantera izquierda 4000W

16) Piastra elettrica posteriore sinistra 4000W - Rear left electric plate 4000W - Hintere linke Elektro-Kochplatte 4000W - Plaque électrique arrière gauche 4000W - Plancha eléctrica trasera izquierda 4000W

17) Piastra elettrica anteriore destra 4000W - Front right electric plate 4000W - Vordere rechte Elektro-Kochplatte 4000W - Plaque électrique avant droite 4000W - Plancha eléctrica delantera derecha 4000W

18) Piastra elettrica posteriore destra 4000W - Rear right electric plate 4000W - Hintere rechte Elektro-Kochplatte 4000W - Plaque électrique arrière droite 4000W - Plancha eléctrica trasera derecha 4000W

19) Resistenza inferiore 2700W - Bottom heating element 2700W - Untere Heizwiderstand 2700W - Résistance inférieure 2700W - Resistencia inferiore 2700W

20) Resistenza superiore 2700W - Upper heating element 2700W - Oberer Heizwiderstand 2700W - Résistance supérieure 2700W - Resistencia superior 2700W